

Opskrift

Risalamande

Tekst	Mål	Stan- farder	1	2	3	4	5	6
Antal personer		8	4	10	12	16	20	24
Pamaris	Gr	180,00	90,00	225,00	270,00	360,00	450,00	540,00
Vand	DI	2,50	1,250	3,125	3,750	5,000	6,250	7,500
Mælk	L	1,50	0,750	1,875	2,250	3,000	3,750	4,500
Piskefløde	L	0,75	0,375	0,938	1,125	1,500	1,875	2,250
Sukker	Spsk	6,00	3,00	7,50	9,00	12,00	15,00	18,00
Vanille	Efter behov							
Mandler	Gr	75,00	37,50	93,75	112,50	150,00	187,50	225,00
Husblas	Blade	8,00	4,00	10,00	12,00	16,00	20,00	24,00

Risene hældes i det kogende vand og koges 2 minutter.

Herefter tilsættes mælk, og det hele koges i 35 minutter.

Efter kogning udblødes husblassen i koldt vand, hvorefter den tilsættes den endnu varme grød under omrøring.

Samtidig hermed kan tilsættes sukker og vanilje.

Når grøden er helt kold, blandes den med det piskede flødeskum.

Mandlerne smuttes, hakkes og blandes i den færdige grød.