# Perfekt risalamande

**Risengrød (kan med fordel laves dagen før)**

- 300 g økologisk grødris
- 2 liter økologisk sødmælk - eller mælk med naturligt fedtindhold
- 1 vaniljestang - køb den bedste, du kan finde!
- 50 g rørsukker
- 1 tsk. godt salt

- Skyl risene grundigt i en sigte i koldt vand.
- Vaniljestangen flækkes på den lange led, og kornene skrabes ud med en lille kniv.
- Mas vaniljekornene sammen med lidt af sukkeret, så kornene skilles ad.
- Forvarm ovnen til 200 grader.
- Kog risene forsigtigt op med mælken i en tykbundet gryde (den skal kunne tåle at komme i ovnen).
- Tilsæt saltet
- Rør rundt hele tiden - smid gerne et termometer i, så du kan følge med i, hvornår du skal være ekstra opmærksom.
- Tilsæt den tomme vaniljestang, vaniljekornene og resten af sukkeret.
- VIGTIGT: Nu slukker du den forvarmede ovn!
- Sæt låg på gryden og stil den i oven i 40 minutter.
- Grydens indhold er stadig meget flydende, men bare rolig, det bliver mere fast.
- Tag gryden ud, tag vaniljestangen op, og rør risengrøden let rundt.
- Lad den køle under låg - den skal nu være helt kold!
- Giv eventuelt lidt lun risengrød til ungerne med en smørklat og kanelsukker på. Haps!

**Risalamande**

- 150 g mandler, ristet
- ½ liter fløde

- Hak de ristede mandlerne - jeg kan godt li' dem finthakket, andre sværger til grofthakket - valget er dit.
- Pisk fløden - hellere for lidt end for meget - fløden skal ikke være for fast, den skal lige netop selv kunne løbe fra beholderen, den er pisket i.
- Rør fløden forsigtigt i risengrøden sammen med mandlerne.

Velbekomme!

**Kirsebærsauce (den dovne, men lækre udgave)**

- Køb et glas kirsebærsovs
- Kirsebærvin, bare en smule
- Lidt appelsinsaft og skal
- 1 stang vanilje eller lidt vaniljesukker

Lun kirsebær sovsen op og smag den til med alle tingene!