

Risalamande med kirsebærsaUCE

Som afslutningen på julemiddagen skal der selvfølgelig risalamande med lun kirsebærsaUCE til. Få her Adam Aamanns opskrift på risalamande lavet på risengrød med masser af vanilje og en hjemmelavet og lækker kirsebærsaUCE. Og husk mandlen!

Begynd dagen før servering med at koge risengrød. KirsebærsaUCen kan med fordel laves flere dage i forvejen.

TILBEREDNINGSTID:2 TIMER

ANTAL PORTIONER:6 PERS.

INGREDIENSER

RISENGRØD

- 180 g grødris
- 1 l sødmælk
- 2 dl vand
- 1 stang polynesisK vanilje
- 3-4 spsk. sukker

RISALAMANDE

- 100-120 g smuttede mandler
- 4½ dl piskefløde
- 30-40 g flormelis

KIRSEBÆRSAUCE

- 400 g frosne kirsebær uden sten
- 100 g mørk rørsukker
- 1 stang kanel
- 1 stk. stjerneanis
- 1½ spsk. majsstivelse
- 3 spsk. vand
- 1 dl ægte kirsebærvin
- (eks. fra Frederiksdal)

FREMGANGSMÅDE

Risengrød

- Flæk den polynesiske vaniljestange (eller brug evt. 2 stk. bourbon vaniljestænger). Skrab kornene ud og kom den hele vaniljestang, samt korn, i en tykbundet gryde med vand og mælk.
- Kog op, tilsæt risene, rør rundt og kog sagte i 2 minutter. Sæt låg på gryden, sluk for blusset og lad det stå og trække i 10 min.
- Rør rundt i gryden og kog op igen, sæt låg på og sluk for blusset. Forsæt sådan den næste time med at koge op, røre rundt osv., 5-6 gange undervejs.
- Kog til sidst risengrøden op og kog igennem et par minutter. Hæld den i en beholder og husk at vaniljestangen skal med.
- Drys øverst med sukker (dette gør at risengrøden ikke trækker skind og sukkeret søder ris a la manden).
- Sæt låg eller film på og sæt risengrøden i køleskabet natten over.

Risalamande

- Bag de smuttede mandler i ovnen ved 150 grader i 6-7 minutter. De skal ikke have en ristet smag, men kun varmes godt igennem, da de derved bliver ekstra sprøde. Hak mandlerne fint.
- Pisk fløden til letpisket konsistens - Det er meget vigtigt, at den ikke overpiskes.
- Tag risengrøden ud af køleskabet, fjern vaniljestangen og kom den i en stor skål.
- Rør de hakkede mandler i og derefter $\frac{3}{4}$ del af flødeskummen og 30 g florsukker. Fold det hele sammen og smag til evt. med mere florsukker og resten af flødeskummet.
- Tip: Lad gerne risalamanden trække 1 time eller mere i køleskabet inden den spises... og husk mandlen!

Kirsebærsaucen

- Kog kirsebær og sukker op i en kasserolle, kog igennem 3-4 min. og hæld kirsebærerne i en sigte i en skål.
- Kom saften tilbage i kasserollen og kog den op med kanel og stjerneanis. Kog saften ind til cirka halvdelen og skru ned for blusset, så det kun simrer.
- Rør majsstivelsen ud i vand og hæld det i kirsebærsaften. Kog igennem og tilsæt kirsebærerne fra sigten. Kog op.
- Hæld til sidst kirsebærvinen i, rør igennem og tag gryden af blusset.
- Tip: Kirsebærsaucen kan med fordel laves flere dage før, da den har godt af at stå og trække med krydderierne i køleskabet i op til 10 dage. Husk at fiske kanelstang og stjerneanis op, inden kirsebærsaucen lunes igennem og serveres til risalamanden.

Kok og program

- 

[Adam Aamann](#)

[Madmagasinet](#)

Taget fra DR: <https://www.dr.dk/mad/opskrift/risalamande-med-kirsebaersauce>