Risengrød og Risalamande fra grillen

Risengrød og Risalamande er nogle der ikke må mangle i Julen. Det er en gamle Juletradition at man spiser Risengrød i juletiden. Risalamande er vores alle Juledessert. Man kan tage den nemme vej, køber en færdig Risengrød eller Risalamande pølse i Supermarked varmer Grøden i mikroovn eller i en gryde og server den. Eller du river en lille times tid ud af din stressede Julekalender og laver den helt fra Bunden. Som smager meget meget meget meget bedre. Det samme gælder Risalamande, for at få verdens bedste Risalamande kræver det at man først kaster sig ud i en god portion Risengrød.

Risengrød smager bare så meget bedre når den laves på grillen

Det skyldes nok fordi du tilbereder maden udenfor, der er der frisk luft en helt anden luftfugtighed som sikkert også spiller med ind. Men for det meste er det fordi man har selv lavet det. Og alt der er selv tilberedt fra smager bedre end de færdigretter man kan købe.

Risengrød tilberedt på grillen

til 6 personer.
forberedelsestid: 5 min., tilberedningstid: ca. 60min.

Ingredienser til Risengrød

- 2dl Vand
- 250g Grødris
- 1,5 liter Sødmælk
- 1/4 tsk. Salt

Fremgangsmåde Risengrød

1. Klargør grillen til direkte høj varme “190-200 grader”.
2. Placere en tykbundet Gryd direkte hen over brænderen. Hæld vand og grødris i gryden og bring det i koge under konstant omrøring.

3. Når vandet næsten er fordampet skal du hælde mælken i gryden. Det er en god idee at skrue lidt ned for varmen. Nu skal mælken holdes igen fordi den skal skummes af. Det gør du ved at holde mælken i gang rør rundt til der ikke dannes mere skum på overfladen. Det tager ca 10 minutter.

4. Når skummet har aftaget indstiller du din Grill til indirekte varme “ca. 150 grader” Lægger låget på gryden og lader grøden simre vider i ca. 40 minuntter. Det er dog vigtigt at du rører ofte i grøden så den ikke

brænder på.

5. Hvis den virker tynd efter de 40 minutter er gået, lader du den koge yderlige 5 minutter dog uden låg.

6. Smages til med salt

Risengrød serveres med Kanelsukker og en ordentlig Smørklat

Nu er din Risengrød færdig og klar til servering, traditionsbevist serveres den med kanelsukker og en ordentlig smørklat. Kanelsukkeret blander du efter eget smag. Min Kanelsukker blander jeg selv, efter følgende blandingsforhold: 1tsk kanel, 2 spsk. rørsukker og ½ tsk. vaniljesukker.

Risalamande sådan laver man Risalamande ud af Risengrød.

til 6 personer.

Du kan lave både risalamande og Kirsebærsauce dagen før.

OBS.: *For at man kan laver Risalamande af Risengrød skal denne være kølet helt ud.*

Ingredienser Risalamande

- Risengrød fra Opskriften
- 100g smuttede Mandler
- 1½ Vaniljestang “Bourbon Vanilje”
- 1½ spsk. Sukker
- 0,75 liter Fløde

Fremgangsmåde Risalamande

1. Tag en mandel fra og hak resten.
2. Rør risengrød, vaniljekorn, sukker og de hakkede mandler sammen.

3. Pisk fløden til et let skum og vend ca. 1/3 af flødeskummet sammen med risengrøden.
4. Fortsæt herefter med forsigtigt af vende resten af flødeskummet i grøden sammen med den hele mandel – hold evt. noget tilbage, hvis du foretrækker din risalamande lidt fastere i konsistensen.

5. Smag risalamanden til med sukker, alt efter hvor sød man kan lide sin risalamande.
6. Stil den tildækket i køleskabet indtil den skal serveres. (Husk Mandelgaven)

Kirsebærsauce til Risalamande

Ingredienser til Kirsebæresauce

- 2 glas søde syltede kirsebær
- 2spsk. sukker
- 1 spsk. kartoffelmel

Fremgangsmåde sådan laver du Kirsebærsovs

1. Tag 1 dl kirsebærsaft fra til jævning.
2. Kom bær, resten af saften (ca. 4 dl) og sukker i en gryde og bring det i kog.
3. Lave en jævning af den ene dl saft og kartoffelmel.
4. Tag gryden af varmen og kom jævningen i på én gang – under omrøring.
5. Herefter må kirsebærsaucen ikke koge. Rør saucen godt igennem og smag den til.

Opskriften til Julemad finder du her:

https://boemsen.com/braendte-mandler/