

Jarl & Jettes opskriftkort

Vild Risalamande med appelsinsirup med vanille og chili.

Dette er en opskrift jeg har fået af en rigtig god ven, Niels Jørgen, som nu bor på Bornholm og som jeg har kendt i mange år, vi har været på ferie sammen engang. 14 dage i Norge, en sommer, i begyndelsen af 70'erne, en oplevelse jeg stadig tænker tilbage på med glæde og sjove minder. Tak for det Niels Jørgen....

(6 personer)

2½ dl. Vand, 85 gr. grødris, 50 gr. vilde ris, 7½ dl. Sødmælk, 1 stk. flækket vanillestang, 2 spsk. sukker, 100 gr. smuttede mandler, ½ ltr. piskefløde. Tilbehør: Appelsinsirup med vanille og chili.

Vandet bringes i kog i tykbundet gryde. Grødris og vilde ris drysses i og koges i ca. 2 min. Vanillestang og mælk tilsættes. Bringes atter i kog under omrøring. Grøden småsimrer under låg i ca. 50 min. Låget tages af og grøden koger videre i ca. 10 min. under hyppig omrøring. Grøden afkøles og vanillestangen fjernes. Sukker og mandler røres i. Fløden piskes til skum og vendes i. Desserten stilles i køleskab Serveres med appelsinsirup med vanille og Sirup.

Appelsinsirup med vanille og chili.

2 dl. Appelsinsaft, 100 gr. Rørsukker, 1 stk. flækket vanillestang, 1 tsk. Lingham's chilisaucé.

Alle ingredienser kommes i en gryde og koges ved svag varme i ca. 20 min. Vanillestangen fjernes. Siruppen hældes i et glas og stilles til afkøling.

Tips! Siruppen kan opbevares i køleskab i ca. 14 dage.