

Ris á la Malta

4port.

1 dl risgryn
4dl vatten
2 dl vispgrädde
1 msk socker
½ msk vaniljsocker
30g riven skållad mandel
Kotid:18-20 min

Koka upp vattnet, lägg i grynen och låt dem koka mjuka.
Spola dem med kallt vatten och låt dem rinna av.

Vispa grädden, blanda den med det kalla riset och
smaksätt med mandel, socker och vaniljsocker.

Servera med färska bär, clementinklyftor, Saftsås, sylt
eller kompott

Till Jul får man inte glömma att ha i en mandel.