DESSERT

Knäckig risgrynsgröt med apelsinsås

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **15 min** Portioner: **6**

15

Snart är det jul, uti vårt hus och det är väl inte bara tomten som får gröt?

En supersmarrig variant på risgrynsgröt med apelsinsås upphottad med Cointreau, rostad mandel och dessutom ett knäckigt täcke.

INGREDIENSER

1.5 kg färdig risgrynsgröt, 3 förpackn.
1 deciliter hackad rostad mandel
9 matskedar farinsocker eller finmalt råsocker till bränning
1 styck apelsin till garnering
Apelsinsås
1 styck saften av apelsin
1.25 deciliter koncenterad apelsinsaft
3 teskedar potatismjöl, struket mått
2-3 matskedar cointreau (kan uteslutas)

GÖR SÅ HÄR

1. Tiden för rätten är baserad på redan färdig risgrynsgröt men givetvis kan du använda din egna gröt om du vill det, men tänk på att den bör vara krämig i konistensen
Rätten kan ätas både varm eller kall, men bör ätas ganska snart efter bränning med gasbrännare
Väljer du kall sås, så lägg till tiden för svalning

2. Apelsinsås
Häll den pressade apelsinen genom en sil för att få den helt klar och häll den sedan i en kastrull tillsammans med den koncenterade apelsinsaften och vatten och vispa ner potatismjöl i den kalla vätskan och mängden är lite beroende på mängden saft du valde att använda, då det är en smaksak hur sött man vill att det ska vara
Koka upp såsen, låt svalna något och tillsätt sedan cointreau under omvispning

3. Hacka mandel och rosta den i micro eller ugnen några minuter till den blivit lite gyllene
Filéa eller klyfta en apelsin

4. Häll apelsinsås i valda formar och lite gröt och de rostade mandlarna, gröt och sedan ett lager med sockret och bränn sedan sockret så det blir knäckigt
Servera på bumsen med lite apelsin på