



DESSERT

Mammas Ris á la malta

Kock: **Sandra Lindberg** Tid: **20 min** Portioner: **60**



Idag bjuds det på den klassiska men ack så goda Ris á la maltan!



INGREDIENSER

1 deciliter grötris
2 deciliter vatten
5 deciliter mjölk
1 deciliter vispgrädde
2 deciliter jordgubbar
1 msk lime
2 msk florsocker
1 apelsin

GÖR SÅ HÄR

1

Koka upp 2dl vatten och tillsätt 1dl grötris (och en nypa salt). Låt puttra på svag värme i 10-15minuter.

2

Tillsätt 5dl mjölk och låt stå på svag värme i ca 45minuter.

3

Låt gröten svalna. Vispa upp 1dl vispgrädde till en fluffig smet, vänd ned lite i taget.

4

Mixa jordubbar, florsocker och lime till en jämn sås. Lägg upp Ris á la maltan i skålar och toppa med såsen + en apelsinklyfta. Färdigt!