



RISIFRUTTI MED GLØGGSIRUP

Har du en rest risengrød og et par dl gløgg tilbage, kan du lave en let og lækker hverdagsdessert og samtidig undgå madspild.

DET SKAL DU BRUGE

Risifrutti:

- En rest risengrød
- Flormelis
- Yoghurt naturel (fedtprocent på 3,5 %)
- Kornene fra en vaniljestang, blandet med lidt sukker, så det lettere fordeler sig i risifruttien
- Eventuelt smuttede, hakkede mandler

Gløggsirup:

- En rest gløgg – både rød, hvid og alkoholfri gløgg kan bruges
- Rørsukker

SÅDAN SKAL DU GØRE

Risifrutti:

- Kom den kolde risengrød op i en rummelig skål og rør den blød og lind med yoghurt. Mængdeforholdene er cirka 1-1,5 del yoghurt og 2 dele risengrød – afhængigt af hvor tyk din grød er.
- Smag risifruttien til med flormelis og kornene fra en vaniljestang.
- Har du lyst til lidt bid, kan du tilsætte de hakkede mandler nu. Rør atter rundt og lad den stå koldt indtil servering.

Gløggsirup:

- Kom din gløgg i en gryde og tilsæt rørsukker. Mængdeforholdene er cirka 2 dele gløgg til 1 del rørsukker.
- Lad gløggen koge stille og roligt, til væsken er fordampet, og gløggen har en siruplignende konsistens.
- Siruppen hældes på flaske og opbevares på køl, indtil den skal serveres.

Siruppen egner sig også til vaniljeis, på kager, som supplement til oste og til pandekager.

Tip: Er der rester af mandelsplitter, rosiner og abrikoser med mere så gem dem endelig. Si dem fra, når siruppen skal laves, og kog mandler og tørrede frugter i en separat gryde med lidt appelsinsaft, indtil det tykner og bliver en lækker kompot, der ligeledes kan serveres til risifruttien – eller som tilbehør til julens ostebord. Tilføj eventuelt en sjat portvin eller cognac.