

Svens opgaver

Ris á la Mande

Ingredienser:

1 ½ l sødmælk
200 g grødris
2 knsp. salt
1 stang vanille

100 g smuttede, hakkede mandler
3 1/2 dl piskefløde
Sukker efter smag

Tilberedning:

Flæk vanillestangen og tag kornene ud.

Kog ris, mælk og vanille ved svag varme under låg ca. 45 min. Rør i grøden nu og da. Tag vanillestangen op, afkøl grøden.

Hak mandlerne, gem en til at komme hel i desserten. Rør mandlerne i den kolde grød. Pisk fløden stiv, kom den forsigtigt i det øvrige.

Husk portvinen og en sjov lille mandelgave!

Røget ål med røræg

Ålen købes hos en fiskehandler!

Husk purløg!

Ingredienser:

4 æg
2 dl mælk
2 spsk. smør
salt og peber

Fremgangsmåde:

Bland æg og mælk let sammen med en gaffel, det må ikke piskes. Lad smørret smelte i en tykbundet gryde eller pande. Hæld æggeblandingen i det smeltede smør og lad det stå ved svag varme. Når æggemassen begynder at stivne, røres der forsigtigt med en trægaffel, så den bagte masse fjernes og den rå æggemasse kommer ned på bunden. Drys med salt og peber.

Jeg glæder mig til at smage godterne!

God fornøjelse!