

Lækker risbudding med en kompot af kirsebær og kanel

Samlet tid **30 min.** 10 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
4.601,4 kJ / 1.096,3 kcal

Fedt: **33,7 g** Protein: **11,9 g**
Kulhydrater: **179,6 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Kirsebærkompot

600 ml kirsebærsaft
50 g sukker
3 spsk. Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce
4 nelliker
2 kanelstænger
4 spsk. majsstivelse
300 g frosne kirsebær

Risbudding

1 liter mandelmælk
100 g risemel
50 g sukker
2 nip salt
4 nip vaniljepasta
1 appelsin
2 spsk. rapsolie
Pynt
10 g mynte
80 g ristede mandler

FREM GANGSMÅDE

Step 1

600 ml kirsebærsaft - **50 g** sukker - **3 spsk.**

Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **4** nelliker
- **2** kanelstænger - **4 spsk.** majsstivelse - **300 g**
frosne kirsebær

Bring kirsebærsaften i kog i en gryde sammen med sukker, Kikkoman sojasauce, nelliker og kanelstænger. Bland majsstivelse med 4 spsk. vand og pisk det i den kogende kirsebærsaft. Tilsæt de frosne kirsebær og bring det hele i kog. Fjern gryden fra blusset og lad det trække.

Step 2

1 liter mandelmælk - **100 g** risemel - **50 g** sukker - **2 nip** salt - **4 nip** vaniljepasta - **1** appelsin - **2 spsk.** rapsolie

Riv skallen af appelsinen. Bland halvdelen af mandelmælken med risemel, sukker, salt, vaniljepasta, appelsinskal og rapsolie. Bring den anden halvdel i kog i en gryde. Rør nu langsomt den opblandede mandelmælk i den opvarmede mælk i gryden og opvarm det hele, indtil mælken begynder at boble. Fordel buddingen i fire skåle.

Step 3

10 g mynte - **80 g** ristede mandler

Skyl, tør og pluk myntebladene af stilken. Hak mandlerne groft. Server risbuddingen sammen med kirsebærkompotten og pynt med mynte og hakkede mandler.