

# Lækker risbudding med en kompot af kirsebær og kanel

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

Næringsindhold:  
**4601.4 kJ / 1096.3 kcal**

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

## INGREDIENSE

### R

#### 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.