

BYGALAMENDE MED LUN BÆRSOVS



TIL 4 PERS.
TID: 60 MIN.
SVÆRHEDSGRAD: 3

DET SKAL DU BRUGE

½ stang vanilje
150 g perlebyg (eller andre perlekorn, som spelt eller rug)
30 g sukker
5 dl sødmælk
1 knsp salt
50 g mandler
1,5 dl piskefløde
300 g frosne bær
60 g sukker
1 spsk kartoffelmel
½ dl koldt vand



SÅDAN GØR DU

1. Del vaniljestangen på langs og læg den i en gryde.
2. Kom perlebyg, sødmælk, sukker og salt i gryden, og kog det ved lav til middel varme i ca. 40 minutter til en cremet grød.
3. Rør jævnligt i gryden.
4. Hæld grøden i en skål og stil den på køl, indtil den er helt kold. Regn med minimum seks timer.
5. Smut mandlerne og hak dem groft.
6. Pisk fløden til flødeskum og vend den sammen med mandlerne i den kolde grød.

Bærsovs

1. Kom bær og sukker i en gryde og kog det i tre min.
2. I mens gryden koger kan du piske kartoffelmel og vand sammen i en skål, indtil der ikke er klumper.
3. Hæld forsigtigt lidt af melblandingen ned til bærrerne i gryden, mens du rører rundt.
Tilsæt melblandingen lidt ad gangen, indtil bærsovsen har en cremet konsistens. Tag så straks gryden fra varmen.
4. Sørg for at sovsen ikke koger, efter du har tilsat kartoffelmel, da det kan ødelægge konsistensen.
5. Smag bærsovsen til med sukker og citronsaft.



TIPS OG TRICKS

- Vælg de bær du bedst kan lide f.eks. blåbær, brombær, havtorn, kirsebær, ribs, hindbær og jordbær eller frugter som blommer og abrikoser.
- Hvis du vil lave en traditionel risalamande, skal du bruge grødris. Lad det koge længere og med mere mælk.
- Du kan også krydre bærsovsen med hele krydderier, som kanel og stjerneanis.