

Ris à la Malta med kryddig saftsås



Ingredienser (10 portioner)

Mängd	Mått	Ingrediens
280.00	g	Ris, klubbigt rundkornigt
5.00	dl	Vatten
2.50	dl	KNORR Mat 15% Låglaktos 8 x 1 L
2.00	g	salt
140.00	g	HELLMANN'S Sandwich Delight, Naturell 1 x 1,5 kg
8.00	g	Vaniljpulver (vaniljsocker)
		Saftsås
3.00	dl	Jordgubbssaft
7.00	dl	Vatten
35.00	g	MAIZENA Fruktredning 1 x 4 kg
2.00	g	Kanel hel
2.00	g	Kardemummakärnor hela

Tillagning

1. Koka risgrynsgrot och låt svalna eller använd färdigköpt.
2. Blanda ner Hellman's delight Naturell. Smaksätt med vaniljsocker.
3. Blanda en del av vattnet med fruktredningen till en toppredning.
4. Koka upp resterande vatten och saft med kryddorna.
5. Tillsätt redningen och låt sjuda i ca 5 minuter till önskad konsistens.
6. Servera varm eller kall. Såsen kan med fördel göras dagen före och förvaras i kylskåp utan att förlora färg eller konsistens