



Kokosrisalamalta med drottning sylt

Antal: recept_2018_09_18_46

Denna risalamalta är gjord med kokosmjölk vilket ger den en härligt krämig och rund smak. Drottning sylten ger en syrlig touch till denna klassiska juldessert.

Pris: 1 kr

2 dl grötris
4 dl vatten
400 ml kokosmjölk
3-4 dl sojamjök
2 msk socker
1/4 tsk vaniljpulver
1.5 dl hallon
1 dl blåbär

Koka upp grötriset i vattnet på låg värme i ca 10 minuter, tills riset absorberat det mesta av vattnet.

Öppna kokosmjölken och skopa ur den fasta massan i toppen av burken. Lägg i en skål och ställ in i kylskåpet. Häll resten av kokosmjölken i en skål och tillsätt sojamjök. Tillsammans ska de bli 7 dl vätska.

När grötriset kokat i ca 10 minuter, tillsätt blandningen av kokosmjölk och sojamjök i riset och rör om. Låt gröten koka upp och sedan småkoka på lägsta värmen i ca 30 minuter. Rör om då och då så gröten inte fastnar i botten.

När nästan all vätska absorberats i grötriset, tillsätt sockret och vaniljpulvret och rör om ordentligt. Låt gröten koka ytterligare någon minut och ta den sedan från värmen.

När gröten svalnat helt, rör ner den fasta delen av kokosmjölken som du ställde undan i kylan. Rör om ordentligt och förvara risalamaltan i kylan tills servering.

Tina blåbären och hallonen och rör ut till en syltig massa. Klicka lite drottning sylt på varje portion av kokosrisalamaltan vid servering.