



Vegansk Ris á la Malta

Antal: recept_2020-12-20

Ris á la Malta är en riktig julklassiker och nu kan du göra en i vegansk tappning! Perfekt som dessert efter julbordet eller som fika under advent.

Pris: 1 kr

Ris á la Malta:

2 dl grötris
2 dl vatten
8 dl växtmjölk (jag använde mandelmjölk)
2 krm vaniljpulver
2 msk socker
250 ml vegansk vispgrädde (jag använde Aito)

Tillbehör:

Inlagda klementinklyftor

Koka upp grötriset i vattnet och låt det småbubbla i ca 2 minuter under omrörning. Häll sedan på växtmjölken och låt sjuda i ca 35-40 minuter tills du har en härligt krämig gröt. Rör om då och då, oftare i början och mer sällan ju längre tiden går.

När du känner dig nöjd med konsistensen på din gröt, tillsätt socker och vaniljpulver och blanda väl. Låt gröten puttra ytterligare några minuter och ta den sedan av värmen.

Låt gröten svalna helt, ett tips är att låta grytan stå utomhus en stund om du vill att det ska svalna fort.

När gröten är kylskåpskall, vispa grädden fluffig och rör sedan ner den i den kalla gröten med hjälp av en slickepott. Blanda tills den vispade grädden är jämt fördelad i gröten.

Låt Ris á la Maltan stå i kylan fram till servering. Portionera så ut den i skålar och toppa med frukten.