

# Meyers risalamande i ovn (6 personer)

Det gode ved denne opskrift er, at du ikke skal stå og røre rundt i risengrøden og være bange for, at den brænder på. Og så smager den rasende godt.

## Det skal du bruge:

### Risengrød

130 g grødris  
1 l sødmælk  
1 vaniljestang  
75 g sukker  
1 knivspids salt

### Desuden

75-100 g smuttede mandler  
4 dl piskefløde  
1 stor tykbundet gryde med låg, der kan gå i ovnen

## Sådan gør du:

Varm ovnen op til 200°. Skyl risene, og kog dem forsigtigt op med mælken i en tykbundet gryde. Rør rundt hele tiden. Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud; og kom vanillekorn og stangen ned i risene sammen med sukker og salt. Sæt låg på gryden, og sæt den ind i ovnen i ½ time. Bliv ikke nervøs over, at den er så flydende, som den er.

Lad risengrøden køle helt af. Fisk vanillestængerne op. Hak mandlerne groft. Pisk fløden indtil den har til konsistens som en tyk ymer, og vend den forsigtigt rundt i risengrøden sammen med mandlerne.

Lad risalamanden stå og sætte sig, og server den med en kirsebærsauce af god kvalitet – f.eks. den fra Meyers.