



Solig rispudding

Nötig risdessert med en kryddig citrontouch och Alpro risdryck.

Tillagning

1. Blötlägg några saffranstrådar i 4 msk Alpro risdryck. Värm upp resten av Alpro risdryck och tillsätt riset. Låt det koka.
2. Tillsätt agavesirap, citronskal och saffranstrådarna. Låt det fortsätta koka tills riset är mjukt, rör om emellanåt.
3. Tillsätt hackade nötter - lämna lite för dekoration. Låt rispudding svalna i 5 minuter.
4. Garnera med resterande nötter och lite agavesirap efter egen smak.


4 portioner


10min



Ingredienser

- 1l Alpro risdryck
- 180 g vitt ris
- 60 g pekan och pistagenötter (hackade)
- 4 msk agavesirap
- 3 till 4 trådar av saffran
- Citronskal från en halv citron

Tillagad med

Alpro Ris Original

