

## Recept på ”Peters Ris à la Malta”

Ingredienser. Cirka 8 portioner

### Steg 1:

1 ½ dl grötris  
1 L standardmjölk  
1 kanelstång  
1 ½ dl strösocker  
1 nypa salt  
1 vaniljstång, delad och urskrapad  
50 g smör

### Steg 2:

3-6 dl vispgrädde efter tycke och smak.  
Cirka ½ dl apelsinjuice, efter tycke och smak  
Rivet skal av 1 apelsin  
1 tsk vaniljsocker  
1 msk florsocker

### Till garnering: (Valfritt)

Apelsinskivor  
Valnötter  
kanel

### Till servering: (Valfritt)

En riktigt god jordgubbssylt  
Saftsås

### Gör så här:

Häll mjölken i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt resten av ingredienserna i steg 1, utom smöret, och koka på svag värme under lock tills riset är mjukt. Cirka 30 minuter.

Var noga att röra om då och då. Det bränner lätt vid.

Rör i smöret och täck med plastfilm eller lägg på locket. Låt svalna.

Tillsätt apelsinjuice, apelsinskal, vaniljsocker och florsocker i risgrynsgröten.

Vispa grädden lätt och vänd ner den.

Njut!