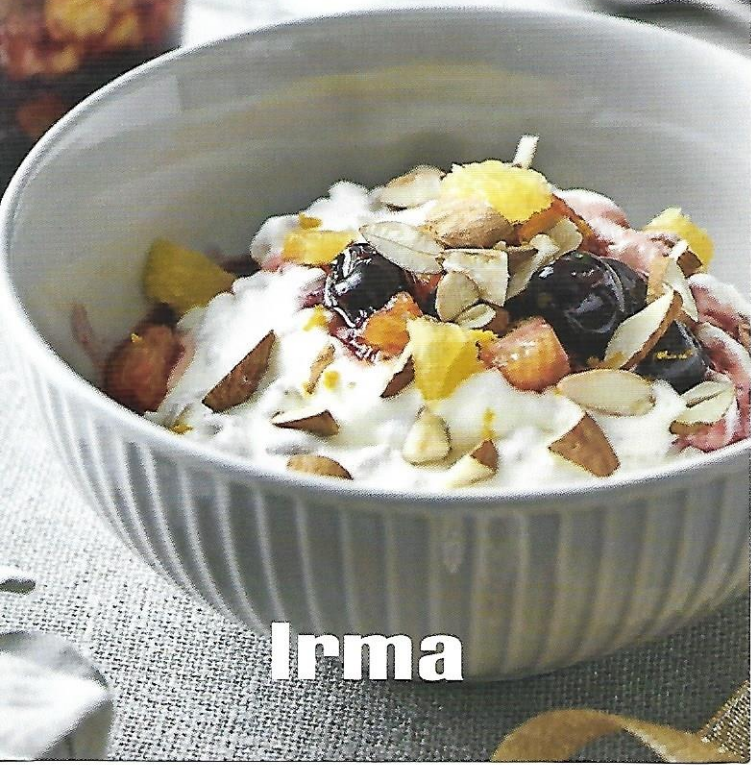


BYGALAMANDE MED KIRSEBÆR- APPELSINSAUCE

TIL 4-6 PERSONER



Irma



Bygalamande med kirsebærappelsinsauce

TIL 4-6 PERSONER

1 vaniljestang
3 spsk. sukker
75-100 g perlebyg
1 nip salt
100 g mandler
40-50 g flormelis
4 dl piskefløde

Kirsebærappelsinsauce:
1 appelsin
½ l kirsebærsauce

Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Mas vaniljekorn og sukker sammen på et skærebræt. Læg vaniljebælgen og perlebyg i en gryde, og dæk det med vand. Lad det koge i ca. 20 minutter, til perlebyggen er mør. Lad perlebyggen afdryppe i en sigte. Tag vaniljebælgen op, og kassér den. Rør vaniljesukkeret og salt i perlebyggen, og afkøl. Skold og smut mandlerne, tag 1 hel mandel fra, og hak resten groft (gem lidt til pynt). Vend den afkølede perlebyg med hakkede mandler og flormelis. Pisk fløden til skum, og vend 2 spsk. flødeskum i perlebyggen. Vend resten af flødeskummet i med en dejskraber, så du får en let og luftig dessert. Anret bygalamande i en serveringsskål, og gem den hele mandel i skålen.

KIRSEBÆRAPPELSINSAUCE: Skræl appelsinen, og skær den i små tern. Lun kirsebærsaucen i en gryde, og vend appelsin i.

SERVERING: Servér bygalamande med kirsebærappelsinsauce og hakkede mandler.

Tip: Kog gerne perlebyggen dagen før servering, så du er sikker på, at kernerne er helt kolde, når flødeskummet vendes i.

Irma
KRYDDERIET