



Lekkur uppskrift upp á risalamang

Miðlahúsið er í tí hepnu stöðu, at vit eiga nógvar starvsfelagar, sum duga sera væl at gera mat. Hesaferð er tað skrivstovukvinna okkara, Johanna Vang, sum hevur spílað seg út í køkinum. Hon hevur nevniliga gjørt risalamang til starvsfólkini. Tað smakkaði so væl, at vit hildu tað best at deila uppskrift við okkara lesarar.

Barbara Holm
barbara@sosialurin.fo

Risalamang:

½ litur mjólk
75 gramm rís
60 gramm melis
1 pakka mandlur
2 teskeið vaniljusukur
1 pakka av róma

Mannagongd:

Kóka rísið í mjólkini í 40 minuttir. Koyr vatnið úr grýtuni og stoyt rísingreytin í grýtuna og ger tí eitt uppkók. Lat greytin kólna eitt sindur áðrenn sukri, mandlurnar og vaniljusukri fer í. Tá greyturin er ordiliga kólnaður, koyr so róman í.

