

## Lones lækre Ris og Valnøddefromage

### Risengrød:

125 gr. grødris  
¾ l mælk  
1 stang vanille  
4 æggeblommer  
150 sukker  
5 dl. piskefløde  
3 blade husblas

Kog ris og mælk til en grød ved svag varme ca. 1 time sammen med vanillestangen. Tage vanillestangen op efter endt kogning og skrab vanillekornene ud og rør dem i grøden. Lad grøden køle af.

Rør æggeblommer sammen med sukker og rør det i den kolde grød.

Fløden piskes (ikke for stift) og vendes i den kolde grød. Husblasen udblødes i koldt vand knuges, fri for vand og smeltes over vandbad. Den smeltede husblas røres forsigtigt i grøden.

### Kandiserede valnødder:

175 gr. valnødder  
150 gr. sukker  
75 gr. smør

Sukkeret smeltes forsigtigt på panden og smørret tilsættes og massen blandes godt. Valnødderne tilsættes og blandes godt sammen. Blandingen køles helt ned og hakkes groft.

### Hindbærsaube:

250 gr. frosne hindbær  
100 gr. sukker  
saft af 4 appelsiner

Kog alle ingredienserne ind ved svag varme i min 20 min. Jo længere den koger – jo tykkere bliver saucen.

Den færdige fromage anrettes i små skåle, med et lag kandiserede nødder i bunden, fromage ovenpå og pynt med nødder igen. Kan også anrettes i en skål med nødder i bunden og på toppen.

Både fromage og sauce kan laves dagen før og hvile i køleskabet natten over.