

Spelt-ala-mande

Til 4 personer

32 g	Perlespelt
180 g	Vaniljeskyr
20 g	Mandelsplitter
60 g	Kirsebærsovs



FRU
HANSENS
KÆLDER

- 1 Skyl perlespelten grundigt og kog dem i rigeligt med vand i 10 minutter
- 2 Hæld overskydende vand fra og lad dem køle af
- 3 Rist mandelsplitterne let på en pande
- 4 Vend vaniljeskyr, de kogte speltkerner og 2/3 af mandlerne sammen og smag til
- 5 Server i skåle eller glas med kirsebærsauce og de resterende mandelsplitter på toppen.



Se opskriften på
instagram