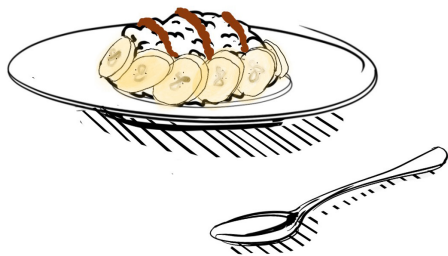


Serviervorschlag N° 004

RIZ AU LAIT AU CARMEL



„Ein Klassiker - verfeinert!“

Für 2 Personen

120 gr	Risottoreis
500 ml	Vollmilch (oder laktosefrei Milch wie Mandel- oder Kokosmilch)
1 EL	Butter
1 TL	Zucker
1	Vanilleschote (optional)

Garnitur

Caramel au Beurre Salé
Banane (oder Frucht nach Wahl)

Utensilien

Kochtopf, Holzkochlöffel, Messer

In einem Topf die Butter schmelzen, anschliessend den Reis kurz in der Butter anschwitzen. Nun die Milch sowie den Zucker hinzugeben. Wenn vorhanden, das Mark und die zwei Hälften einer Vanilleschote in den Topf geben. Alles unter vorsichtigem Rühren mit dem Holzkochlöffel einmal aufkochen lassen, dabei aufpassen, dass nichts am Topfboden ansetzt.

Den Reis im geschlossenen Topf 30 Minuten auf kleiner Stufe kochen lassen. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Etwas abkühlen lassen und der Milchreis ist servierfertig; er kann warm oder kalt genossen werden. Pro Portion mit zwei bis drei Esslöffeln Caramel beträufeln oder vermischen (das Caramel, falls direkt aus dem Kühlschrank, leicht erwärmen). Als Garnitur dazu dünne Bananenscheiben oder andere Früchte wie Ananas oder Erdbeeren servieren.

Bon appétit!