VANILJAINEN RIISIPUURO

Tämä lasten herkku viime aikoina noussut uuteen suosioon. Erityisen ilahduttava on riisipuuron maidoton versio, sillä riisimaito voimistaa makua edelleen. Risottomenetelmällä **(riisiä paistetaan ensin voissa ennen maidon lisäämistä)** saadaan vieläkin täyteläisempi ja kermaisempi lopputulos. Pikkuruisten vaniljasiementen pilkuttama riisipuuro on riittävän tyylikästä tarjottavaa missä tahansa tilaisuudessa.



|  |
| --- |
| **KANANMUNATON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN****Valmisteluaika:** 10 minuuttia**Kypsennysaika:** 1 ½ - 2 tuntia **4-6 hengelle**  |
| 15 g | Voita  |
| Vajaa 1 dl (75 g) | Sokeria |
| 100 g | Puuroriisiä |
| 1 litra | Maitoa  |
| 1 | Vaniljatanko  |
| ripaus | Suolaa  |
| 1 ½ dl  | Kuohukermaa  |
| 1. Kuumenna uuni + 160°C-asteiseksi.
2. Sulata voi 1.5 litran uuninkestävässä vuoassa alhaisella lämmöllä. Lisää sokeri ja sekoita hyvin. Lisää riisi ja sekoita, niin että riisi on kauttaaltaan voi-sokeriseoksessa.
3. Halkaise vaniljatanko ja kaavi siemenet irti. Lisää siemenet ja tanko maidon joukkoon ja sekoita. Kaada vaniljamaito riisisokeriseokseen, sekoita puukauhalla huolellisesti ja riko paakut.
4. Sekoita joukkoon suola ja kerma ja kuumenna hitaasti lähelle kiehumispistettä. Ota vaniljatanko pois. Siirrä ainekset uunivuokaan ja paista uunissa 1 ½ - 2 tuntia, niin että puuro on paksua ja kermaista ja pinnalta ruskistunut. Sekoita puolen tunnin ja tunnin paistamisen jälkeen.
5. Tarjoa sellaisenaan tai katso tarjoiluehdotuksia.
 |
| **VIHJE** Saat hieman kevyemmän puuron, kun vähennät kerman määrää.  |
| **MAIDOTON** **myös kananmunaton, gluteeniton ja pähkinätön****Valmista puuro ohjeen mukaan**, mutta korvaa voi samalla määrällä maidotonta levitettä ja käytä maidon tilalla ½ litraa soijamaitoa ja ½ litraa riisimaitoa. Korvaa kerma samalla määrällä soijakermaa. |
| **TARJOILUEHDOTUS**Tarjoa kerman tai soijakerman, vadelma- tai mansikkahillon, hedelmähillokkeen tai hedelmäsoseen kanssa.  |
| **MUUNNELMA** Lisää 2-3 rkl sulttaanirusinoita kohdassa 4 yhdessä kerman ja suolan kanssa. Vaihda vaniljatanko joko puolikkaan sitruunan raastettuun kuoreen tai kunnon ripaukseen vastaraastettua muskottipähkinää.  |