

Oppskrifter 21.6.2003 - Klubbmøte hos Sigurd

Sagogrynpudding med syltet appelsinskall og bringebærcoulis

10 porsjoner:

1 liter helmelk
80 g sagogryn
1 vaniljestang
150 g sukker
4 plater gelatin, utbløtt i vann og krystet
2 ss hakket, syltet appelsinskall eller appelsinmarmelade
4 cl sitruslikør (vi brukte Cointreau)

Bringebærcoulis

200 g friske eller frosne bringebær
1/2 dl vann
1 dl sukker
1 ss sitronsaft

Kok opp melk, sagogryn og vaniljestangen delt i to på langs. La stå og trekke i ca. 20 minutter til det tykner til en grøt.

Avkjøl til ca. 50°C, og ha i gelatinplatene som vil smelte inn i grøten. Bland inn appelsinskall og sitruslikør. Fyll i porsjonsformer, og sett dem kaldt til det stivner.

Bringebærcoulis: Ha bær, vann og sukker i en kjele. Gi et raskt oppkok. Miks til en fin puré. Sil den gjennom en sikt, og smak til med sitronsaft.

Anrett puddingen på en tallerken med coulisen rundt, og server gjerne med en skje hjemmelaget is på toppen.

Drikke

Cointreau