**Appelsinris**

Dette er en frisk og god dessert. Appelsinris er en gammel klassiker som absolutt burde tilbake i søkelyset. Men bruk kokt ris, og ikke grøt til denne desserten. Grøt blir ikke riktig, selv om du finner det på flere matsider. Er ikke riskrem med appelsin man skal lage.

**Du trenger**

(Til 4-6 personer)

100 gram ukokt ris

3 dl kremfløte

3 appelsiner

3 dl vann

3 ss sukker

**Slik gjør du**

Skyll først risen i kaldt vann. Kok så risen etter anvist tid på pakken. Skyll den kokte risen i rennende kaldt vann. La risen renne av seg imens du pisker fløte og sukker til krem.

Fileter apoelsinbåter (ta av skinnet) og del i mindre biter.

Bland sammen krem, ris og appelsinbiter (spar noen til pynt)

Ha desserten i en skål eller i 4 porsjonsskåler, og pynt med litt appelsin.