

Guldgul Gotländsk saffranspudding

6 portioner

Ingredienser

- 4 dl risgryn
- ca 6 dl vatten
- 1 l helmjölk
- 1 knivsudd salt
- 1 paket (½ g) saffran
- 4 ägg
- 3 dl grädde
- 50 g flagad mandel
- 1 tsk vaniljsocker

Tillagning

1. Koka in vattnet i riset.
2. Häll i nästan all mjölken och koka färdigt.
3. Blanda saffranet i resten av mjölken.
4. Blanda samman mjölk, saffran, socker och ägg.
5. Rör ner allt i gröten.
6. Häll smeten i en smord ugnsfast form.
7. Strö över mandeln.
8. Grädda i ugnen 200° C i ca 35 - 40 minuter.

Servering

Servera med sylt och eventuellt vispad grädde.