



A legfinomabb tejbegríz

🕒 20–30 Perc 

Elkészítés

- 1 Elsőként a tejbegrízt készítjük el. Ehhez a mandulatejet (vagy zabtejet) egy lábasba öntjük a juharsziruppal együtt, és állandó keverés mellett felforraljuk.
- 2 Ha felforrt a tej, lassan adjuk hozzá a darát. Alaposan keverjük el benne egy habverővel. Hagyjuk párolódni a darát úgy 5 percig. Időnként kevergessük meg, nehogy leégjen. Majd vegyük le a tűzről, és keverjük el benne a mandulavajat.
- 3 Ezalatt elkészíthetjük az almaszószt. Ehhez az almákat megmossuk, meghámozzuk és kivágjuk a magházát. Falatnyi kockákra aprítjuk.
- 4 Olvasszuk meg a vegán vajat egy serpenyőben és adjuk hozzá a felkockázott almát, a fahéjat, a juharszirupot és a félbevágott vaníliarudat. Közepes lángon addig aprítjuk, míg az alma kissé megkaramelizálódik.
- 5 Tálalhatjuk is a tejbegrízt, ami melegen és és hidegen egyaránt finom. A tetejére csorgassunk a sültalma-szószból is.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

A tejbegrízhez

500 ml	Mandula- vagy zabtej
1 ek	Juharszirup
60 g	Búzadara
1 ek	Mandulavaj
1 csipet	Só

A sültalma-szószhhoz

1 db	Alma
1 ek	Vegán vaj
1 ek	Juharszirup
0.5 tk	♦ Fahéj, őrölt
1 db	♦ Bourbon vaníliarúd, egész

