



## Horchata

Yonatan fra LæseRaketten er en del af maya-achi-folket. Hans mor synes, at det er vigtigt at lave achi-mad. På den måde får de en stærkere forbindelse til deres forfædre.

Når Yonatan er på markedet, drikker han atol shuco – en sød drik lavet af majs. Men derhjemme drikker han også horchata. Det er en drik af ris og mælk, som maya-folk har drukket i mange generationer.



Foto: Nacho Pintos/Wikimedia

### Ingredienser

2 deciliter hvide ris (ukogte)  
1-2 kanelstang  
1 deciliter mandler, kan være smuttede, hakkede eller hele  
1 dåse kondenseret mælk  
2 deciliter mælk  
1 liter vand  
1-2 teskefuld vaniljeekstrakt  
Sukker efter smag  
Isterninger  
Stødt kanel til pynt

### Sådan laver du horchata:

1. Kom ris i en skål eller gryde og rens i rigeligt vand. Hæld vandet fra.
2. Knæk kanelstangen i 2 og kom den i skålen med ris sammen med mandlerne.
3. Kog vand og hæld cirka 4 dl. kogende vand i risene, eller nok vand til at dække risene helt.
4. Dæk skålen eller gryden til og lad den stå natten over, eller minimum 4 timer.
5. Når risblandingen har trukket, skal du hælde den i en blender. Blend risblandingen til den er helt flydende uden klumper.
6. Sigt blandingen i en kop gennem en si
7. Bland mælk, kondenseret mælk, vaniljeekstrakt og ½ liter vand i en stor kande.
8. Hæld risblandingen i kanden med mælkeblandingen. Rør godt rundt. Smag til med sukker, hvis drikken skal være sødere.
9. Kom isterninger i en kop og hæld horchata over isen. Drys med stødt kanel til pynt og servér!

