



Beskrivelse

Kog posen med ris efter anvisningen på pakken.

Hak løg og hvidløg meget fint. Varm olien på panden og tilsæt karry som svitses i 1 minut inden de øvrige krydderier tilsættes.

Hæld det hakkede løg og hvidløg på panden og bland det godt rundt med krydderierne. Svits til løgene er klare.

Tilsæt de kogte ris og vandet og vend rundt så krydderierne bliver fordelt. Tilsæt smørret og smag risene til. Tilsæt evt. ekstra gurkemeje for at få den gule farve.

Ingredienser

1 pose ris a 125 g

1 lille løg

1 fed hvidløg

2 spsk. olie

3 tsk. karry

0,5 tsk. gurkemeje

1 knsp. spidskommen

1 knsp. kardemomme

1 knsp. kanel

0,5 tsk. salt

0,5 dl vand

2 spsk. smør