

Krydrede blomkålsris 1

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 spsk. olivenolie

1/2 dl mandler

3/4 - 1 spsk. karry

3/4 - 1 spsk. spidskommen

350 g blomkålsris fra frost

Saft af 1/2 citron

1/2 dl sød chili sauce

Salt og peber

Pynt: Hakket purløg

Beskrivelse

Hak mandler og purløg groft.

Rist mandlerne et par minutter på panden i olien. Tilsæt karry og spidskommen og brænd det af. Kom blomkålsrisene i og steg videre under jævnlig omrøring til blomkålsrisene er møre.

Tilsæt citronsaft og sød chili sauce. Smag til med krydderier, salt og peber.

Pynt med purløg ved servering.