

Blomkålsris med ost

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 tsk. karry

1 tsk. spidskommen

400 g blomkålsris

20 g revet ost

1 håndfuld bredbladet persille

Salt og peber

Olivolie til stegning

Beskrivelse

Hak bladpersillen groft.

Varm olien op på en pande og brænd krydderierne af. Steg blomkålsrisene ved høj varme under omrøring i et par minutter.

Tilsæt revet ost, salt og peber. Rør hakket bladpersille i.