

Vilde ris med æble og pastinak

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kog risene efter anvisningen på pakken sammen med chiliflagerne.

Riv pastinakkerne groft. Svits dem i olie på en pande ved høj varme under omrøring i et par minutter. Tilsæt karry. Riv æblet og rør det i pastinakkerne. Krydr med salt og svits videre.

Kom risene i og varm retten igennem under omrøring.

Pynt med persille og æblebåde ved servering.

Ingredienser

150 g vilde ris

1 tsk. chiliflager

2 pastinakker

1 tsk. karry

1 stort rødt æble

Salt

Olivenolie til stegning

Pynt: Persille og æblebåde