

# Karryris med æble og peanuts

3 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Hak løget fint.

Svits løget i smør tilsat karry. Rør ris, salt, ingefær, koriander og chilipulver i. Tilsæt æblejuice. Lad risene koge under låg ved svag varme i 20-25 minutter.

Skær æblet i tern og tilsæt dem, når der mangler 5 minutter af kogetiden.

Bland peanuts i de nykogte ris og drys lidt over risene ved servering.

Server karryrisene til kylling, fisk eller grillet kød.

## Ingredienser

- 1 løg
- 1 spsk. karry
- 2 dl fuldkornsris
- 1/2 tsk. salt
- 1/4 - 1/2 tsk. fintrevet ingefær
- 1 tsk. stødt koriander
- 1/4 tsk. chilipulver
- 4 dl æblejuice
- 1 æble
- 50 g saltede peanuts
- 1 spsk. smør til stegning

Pynt: Saltede peanuts