



## Beskrivelse

Skær løg og gulerødder i tern.

Svits løg i olie i en gryde til de er klare. Tilsæt gulerødder og svits videre i et par minutter. Tilsæt karry og lad det stege med i 20 sekunder. Tilsæt ris, vand og salt efter anvisningen på emballagen. Kog risene i den tid, der står på pakken.

Del broccolien i meget små buketter. Drys lidt salt over broccolien og dæk den med kogende vand. Lad den trække i et par minutter og derpå dryppe af. Vend broccolien med risblandingen inden servering.

## Ingredienser

- 1 løg
- 2 mellemstore gulerødder
- 2 tsk. mild karry
- 3 dl ris
- Ca. 4 dl vand
- Salt
- 1 bdt. broccoli
- Olivenolie til stegning