

Blomkålsris med gulerod, squash og radiser

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær squashen i små tern. Riv guleroden groft. Skær radiser i tynde skiver. Hak purløg groft.

Steg squash og gulerod i olivenolie på en pande i 2-3 minutter, til de begynder at blive bløde.

Tilsæt de frosne blomkålsris. Steg videre i 3-4 minutter under omrøring, indtil risene er møre. Tag panden af varmen.

Vend radiser og purløg i de lune ris. Smag til med salt.

Kom lidt hakket purløg på toppen ved servering.

Ingredienser

1/2 lille squash

1 gulerod

200 g blomkålsris, fra frost

6-8 radiser

1 håndfuld purløg

Salt

Olivenolie til stegning

Pynt: Purløg