

Blomkålsris med gulerod og selleri

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

- 1 stængel bladselleri
- 1 stor gulerod
- 200 g blomkålsris, fra frost
- 1 stor håndfuld purløg
- Salt
- Olivেনolie til stegning

Beskrivelse

Skær bladselleri i små tern. Riv guleroden groft. Hak purløg groft.

Steg bladselleri i olivenolie på en pande i 2-3 minutter, til de begynder at blive bløde. Tilsæt den revne gulerod og steg videre i nogle minutter.

Tilsæt de frosne blomkålsris. Steg videre i 3-4 minutter under omrøring, indtil risene er møre. Smag til med salt. Tag panden af varmen. Vend purløg i de lune ris.

Kom lidt purløg på toppen ved servering.