

Blomkålsris med squash, radiser og dild

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1/2 squash

200 g blomkålsris, fra frost

6-8 radiser

1 stor håndfuld dild

Salt

Olivenuolie til stegning

Beskrivelse

Riv squashen groft. Pres det meste væske ud med hænderne. Skær radiser i tynde skiver. Hak dilden.

Steg den revne squash i olivenolie på en pande i 1 minut.

Kom de frosne blomkålsris på panden, og steg videre til blomkålsrisene er møre.

Tag panden af varmen. Vend radiser og dild i de lune ris. Smag til med salt. Kom lidt radiseskiver på toppen.

Passer godt til hvid fisk.