

Karryris med broccoli

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 dl rosiner
2 løg
1 fed hvidløg
300 g broccoli
2 spsk. olie
2 tsk. karry
1 tsk. gurkemeje
400 g kogte løse ris
salt og peber

Pynt: 50 g hele smuttede mandler

Beskrivelse

Sæt rosinerne i blød i varmt vand i 10 minutter. Hak løg og hvidløg. Del broccolien i små buketter og kog dem i letsaltet vand i 4 minutter. Hæld vandet fra.

Svits løgene i olie på en dyb pande. Tag dem op. Kom lidt olie, karry og gurkemeje på panden og svits risene til de er blanke.

Kom løg, rosiner og broccoli op i risene og varm godt igennem. Smag til med salt, peber og evt. karry. Server risene drysset med mandler.