

Ris med ekstra smag



*Brug Basmati eller gerne Uncle Bens ris, de er lidt dyrere, men smager af mere
Anvend hønse/grøntsagsfond eller bouillon til kogning af ris (meget bedre smag)*

Til 4 personer:

240 g (3 dl) ris
Skyl risene grundigt i koldt vand
6 dl kyllinge eller grøntsagsfond eller bouillon
1½ tsk. salt
Kog risene som anvist på posen

Ris kogt i microovn giver bedre smag end ved alm. kogning:

(600 watt microovn)
240 g (3 dl) ris
Skyl risene grundigt i koldt vand
6 dl hønse- eller grøntsags bouillon / fond
Tilsæt 1½ tsk. salt
Koges 8 min. på high, derefter 10 min. på medium
Lad risene hvile i 10 - 12 min. før servering

NB: 1 dl rå ris bliver til 225 g kogt ris

Blændende hvide ris:

Kog risene i klart postevand tilsat nogle dråber citronsaft

Tomatris:

Byt halvdelen af bouillon / fond med tomatjuice eller flåede hakkede tomater fra dåse
Server tomatris til f.eks. lever / farsretter

Karryris:

Tilsæt fond / bouillon 1 spsk. karry pr. 3 dl. ris for at få en dejlig karryris

Gule ris:

Tilsæt fond / bouillon en lille tsk. gurkemeje pr. 3 dl. ris for at få flotte gule ris

Rester:

Er der rest ris tilovers, kan den udmærket fryses ned til senere brug. Efter optøning ved stuetemperatur anvendes den f.eks. i retten **ægstegte ris og kogte ris med svinekød**