

# 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 ½ tsk. gurkemeje pr. 1 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**