

# Rispilaf

Opskrift til 4-6 personer som tilbehør

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

25 minutter

## Ingredienser

- 1 løg
- 10-15 g frisk ingefær
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk. smør
- 400 g ris
- 1 tsk. salt + lidt peber (smag til med mere)
- 1 lille tsk. spidskommen
- 1 lille tsk. koriander
- 6 dl vand + 1 bouillonterning (jeg brugte okse, men brug hvad du vil)
- 1 håndfuld frisk mynte

## Sådan gør du

1. Skær løg, riv hvidløg og ingefær fint. Skrællen skal af ingefæren inden den rives
2. Kom smør på en pande og svits ovenstående råvarer af her i sammen med krydderierne - små 5 minutters tid.
3. Tilsæt ris og vend det godt rundt, også i små 5 minutter - til det falder let sammen
4. Kom væske og bouillon ved og lad det hele simre i 15 minutters tid
5. Smag til med ekstra krydderier og anret med frisk mynte