

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