

Rissalat - indiske gule ris

Opskrift til 4-6 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 200 g basmati ris
- 40 g cashewnødder
- 1 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- 120 g blomkål
- godt med olie til stegning (4 spsk)
- 1,5 tsk. gurkemeje
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1 tsk. kanel
- 1/2 tsk. kardemomme
- salt og peber
- 5 dadler
- en lille håndfuld frisk koriander
- en lille håndfuld frisk mynte

Sådan gør du

1. Start med at koge ris
2. På en tør pande rister du cashewnødderne en smule, bare så de får lidt farve
3. Snit løg, hvidløg og blomkål i helt små buketter
4. Kom olie på en pande sammen med alle krydderierne, vend rundt så det hele er blandet
5. Kom så løg, hvidløg og blomkål ved og vend dette rundt et par minutter
6. Kom de kogte ris ved og vend rundt.
7. Kom i en skål og server med hakkede friske krydderurter, de ristede cashewnødder og et par dadler som er skåret i mindre stykker.