

Spicy rissalat

Tilberedningstid
40 min

Antal personer
2 personer

Forfatter
Anna's Favoritter



Ingredienser

- 3 dl ris
- 2 spsk. rød karrypaste
- 75g spinat
- ½ rød spidskål
- Håndfuld frisk basilikum
- ½ granatæble

Dressing

- 3 cm ingefær
- 1 fed hvidløg
- ½ frisk rød chili
- 1 spsk. sesamolie
- 1 spsk. soja
- Saften fra 1 lime

Fremgangsmåde

Kog ris og lad det køle helt af. (du kan også bruge din overskudsris fra dagen før)

Tænd ovnen på 180° varm luft.

Bland rød karrypaste sammen med risene.
Fordel risene ud på en bageplade.
Bag det i 20-30 min så risene bliver sprøde.

Riv spidskål helt fint på et mandolinjern
Hak spinat og basilikum fint
Pil granatæble

Dressing

Riv ingefær, pres hvidløg og hak rød chili fint.
Bland det hele sammen med sesamolie, soja og lime.

Vend alle grøntsager sammen med de stegte ris og dressing