

Stegt ris

2

- 400 g kogt ris
- 1 revet gulerod
- 1 revet kartoffel
- 1 løg
- 100 g Mellemstore grønlandske rejser
- 5 karryblade
- ½ tsk chilipulver
- 1/4 tsk spidskommen
- 1/4 tsk sennepsfrø
- salt
- olie

image/jpeg ikon [stegt_ris.jpg](#) [1]

image/jpeg ikon [IMG_9308.JPG](#) [2]

image/jpeg ikon [IMG_9353.JPG](#) [3]

image/jpeg ikon [IMG_9364.JPG](#) [4]

image/jpeg ikon [IMG_9399.JPG](#) [5]

- Rejer vendes i salt og chilipulver, og steges på en pande. (dette lægges fra til senere brug)
 - Tilsæt 3 spsk olie i en pande.
 - Tilsæt sennepsfrø, spidskommen, løg, karryblad, revet gulerod og kartoffel.
 - Ingredienser svitses til grønsagerne bliver bløde.
 - Tilsæt herefter rejer og kogte ris og svits de i milde varme.
-
- Serveres med ovenbagt kylling.

[Share this](#) [6]

Portalen er leveret af resolvd.dk

Kilde-URL: <http://tamilskmad.dk/opskrifter/hovedret/stegt-ris>

Links:

[1] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/stegt_ris_0.jpg

[2] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_9308.JPG

[3] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_9353_0.JPG

[4] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_9364.JPG

[5] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_9399.JPG

[6]

[http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fhovedret%2Fsteg](http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fhovedret%2Fsteg%2Fstegt_ris&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk)
[ris&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk](http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fhovedret%2Fsteg_ris&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk)