

Taste of Africa

-a safari full of flavour-

Cape-malay kryddris

Detta riset är jätte gott till afrikanska grytrecept och till grillat kött och fisk

Cape-Malay kryddris

Det här behöver Du för 6 personer:

4 msk olja
1 tsk malen kanel
1 tsk malen spiskummin
½ tsk malen koriander
½ tsk malen kryddpeppar
½ dl hackad mandel
1 dl russin
½ msk socker
5 dl långkornigt ris
7-8 dl förvärm� höns- eller köttbuljong
fint hackade blad av färsk koriander
(valfritt)

Gör Kryddriset så här:

Hetta upp oljan i grytan tillsammans med de torra kryddorna och mandeln. Rör om och stek någon minut. Var försiktig så det inte bränns!

Blanda ner russinen, sockret och riset. Fortsätt att steka riset en kort stund. Tillsätt buljongen långsamt. Det är viktigt att buljongen är varm innan den blandas ner i grytan så att inte grytan kyls ner för snabbt. Då kan den spricka! Om man är ute i skogen kan man ta med sig en termos!

Låt riset koka under lock ca 20 minuter eller tills det är mjukt men ej "grötigt". Späd med mer vatten om det behövs. Strö ev. lite färsk koriander över.

Riset håller värmen länge i sin gryta, så det går bra att det står ett tag om man inväntar en annan gryta eller kanske något från grillen.