Hvitløksris

Ingredienser



♥ 2 ss olivenolje
♥ 3 fedd hvitløk, presset
♥ 3 dl basmatiris
♥ 5 dl vann
♥ kvernet salt

Fremgangsmåte

Ha olje og presset hvitløksfedd i en mellomstor kjele. La dette surre litt på middels varme.

Tilsett basmatiris, vann og litt salt. Kok opp og la risen deretter småkoke under lokk i 10 minutter.

Ta kjelen av platen og la risen trekke under lokk i ca. 10 minutter til. Sjekk at risen er myk og ferdigkokt, ellers lar du den stå og trekke under lokk i noen minutter til.

Smak til om risen trenger litt mer salt.

Ha hvitløksrisen over i en serveringsskål.

Tips

♥ Hvitløksris er best når den serveres varm og nylaget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL:

https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hvitloksris