



AROMAATNE RIIS KANA-KÕRVITSAKARRIGA

Retsept: Mari-Liis Ilover

Valmistamine

Pese riis õrnalt sõelal ja nõruta. Vala vesi potis, lisa sidrunikoor ning sool. Kuumuta vesi keema. Lisa sellele kuum vedelik. Kata vee pind küpsikuga. Tõsta vorm fooliumiga. Tõsta vorm ahju, pool tundi. Lase pärast veel 10 minutit seista. Sulata võõrõli peale ka sidrunimahl. Sega riis kahvliga kohaks. Lisa kõrvits. Kuumuta pannil õli ja lisa karripasta. Lisa vastavalt sellele, kui teravat karrit soovid. Sega korbema ei läheks kuumuta õli ja karripastat. Lisa kaffirlaimilehed (kui neid kasutad), umbes 10 minutit ja sega, et karripasta ei oleks tükkis, vaid ühtlase. Tükeldatud kana ja kõrvits. Sega läbi ja lisa kookospiim. Keeda umbes 15 minutit, kuni kookospiim on rohelised herved, kuumuta läbi. Raputa pealt koriandrit. Serveeri värskelt valminud suurepärast basmati riisiga. www.veskimati.ee

1 sl soola

60 g võid

1 sl sidrunimahla