



VÄRVILINE RIISISALAT

Retsept: Kristel Vokk, Kadri Tran, Raamatust “Riis maailma köögis”

Valmistamine

Valmistamisaeg 5 minutit + riisi hautamisaeg, kogus 4-le Loputa riisi 2–3 korda, kuni pesuvesi on läbipiastev. Lisa 400 ml vett ja 1 tl soola. Kuumuta vesi keemiseni, alanda kuumus miinimumini ja auruta riisi kaane all 15minutit. Jahuta riis täielikult maha. Sega kokku kastmekomponendid. Rösti seeder-männi- ja kõrvitsaseemneid kuival pannil. Haki roheline sibul. Sega kokku salati komponendid ning vala üle kastmega.

- 70 g Veski Mati Pikateralist riisi
- 400 ml vett
- 30 g rohelist sibulat
- 60 g seeder-männi seemneid
- 40 g kõrvitsaseemneid
- 50 g granaatõunaseemneid
- 50 g kuivatatud mustikaid, jõhvikaid või inka marju
- 1 tl soola
- Kaste:
- 4 sl oliiviõli
- 1 sl laimimahla
- 1 sl vahtrasiirupit
- 1 tl palsamiädikat
- 0,5 tl Dijoni sinepi kastet