



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 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

