

Siciliansk sommarsallad med ris och brunröd tomat

4 port.

Ingredienser:

300 gram ris klibbfritt
5-6 st tomat bruna, t.
ex. svart petter
4 st morötter
15 st hasselnötter
50 gram Parmesanost
1 klyfta vitlök
persilja gärna blad-
paprikapulver
Olivolja
salt
peppar

Gör så här:

Koka riset och låt svalna. Riv morötterna, hacka nötterna, skär tomaterna och parmesanen i små tärningar. Blanda i en stor skål. Pressa vitlöken och blanda med olivolja, persilja, paprikapulver och salt i en annan skål. Blanda ner riset i den stora skålen och håll sedan på dressingen. Avsluta med lite nymalen svartpeppar.



Siciliansk sommarsallad med ris och brunröd tomat

4 port.

Ingredienser:

300 gram ris klibbfritt
5-6 st tomat bruna, t.
ex. svart petter
4 st morötter
15 st hasselnötter
50 gram Parmesanost
1 klyfta vitlök
persilja gärna blad-
paprikapulver
Olivolja
salt
peppar

Gör så här:

Koka riset och låt svalna. Riv morötterna, hacka nötterna, skär tomaterna och parmesanen i små tärningar. Blanda i en stor skål. Pressa vitlöken och blanda med olivolja, persilja, paprikapulver och salt i en annan skål. Blanda ner riset i den stora skålen och håll sedan på dressingen. Avsluta med lite nymalen svartpeppar.



Siciliansk sommarsallad med ris och brunröd tomat

4 port.

Ingredienser:

300 gram risk libbfritt
5-6 st tomat bruna, t.
ex. svart petter
4 st morötter
15 st hasselnötter
50 gram Parmesanost
1 klyfta vitlök
persilja gärna blad-
paprikapulver
Olivolja
salt
peppar

Gör så här:

Koka riset och låt svalna. Riv morötterna, hacka nötterna, skär tomaterna och parmesanen i små tärningar. Blanda i en stor skål. Pressa vitlöken och blanda med olivolja, persilja, paprikapulver och salt i en annan skål. Blanda ner riset i den stora skålen och håll sedan på dressingen. Avsluta med lite nymalen svartpeppar.



Siciliansk sommarsallad med ris och brunröd tomat

4 port.

Ingredienser:

300 gram ris klibbfritt
5-6 st tomat bruna, t.
ex. svart petter
4 st morötter
15 st hasselnötter
50 gram Parmesanost
1 klyfta vitlök
persilja gärna blad-
paprikapulver
Olivolja
salt
peppar

Gör så här:

Koka riset och låt svalna. Riv morötterna, hacka nötterna, skär tomaterna och parmesanen i små tärningar. Blanda i en stor skål. Pressa vitlöken och blanda med olivolja, persilja, paprikapulver och salt i en annan skål. Blanda ner riset i den stora skålen och håll sedan på dressingen. Avsluta med lite nymalen svartpeppar.

