



## Pilaffris

Ingredienser 8 personer

---

500 g	basmatiris
1 msk	kummin, hel
50 g	ärter, frysta
3 msk	rapsolja
2 tsk	salt
1 st	saffran , kan uteslutas, (0,5 g)
2 msk	koriander, hackad

## Tillagning

---

Ingenting passar så bra till indiska måltider som pilaffris. Så enkelt att laga att det passar lika bra till vardags som till fest.

1. Skölj riset och låt det ligga i kallt vatten ca 30 min, byt vatten några gånger under tiden.
2. Koka upp rikligt med vatten i en kastrull. Tillsätt ris, kummin, ärter, olja, salt och saffran. Låt koka utan lock ca 8 min (det ska fortfarande ha lite tuggmotstånd). Låt riset rinna av. Lägg upp i en skål och garnera med koriander.