

Kogte løse ris

Ingredienser til 4 personer:

4 dl. Løse Ris
6 dl vand
1 tsk. salt

Tilberedningen tager ca. 30 minutter.

Der findes mange forskellige opskrifter og råd om, hvordan man tilbereder løse ris. Men jeg foretrækker klart denne metode. Den er let at følge og risene bliver **ALDRIG** hverken tørre eller bløde og vandige, hvis man ellers følger den nøje.

Bring vandet i kog i en kasserolle og tilsæt salt.

Tilsæt løse ris og bring det i kog under omrøring, så der ikke danner sig klumper.

Læg et tætsluttende låg på kasserollen.

Kog vand og ris i 12 minutter indtil alt vandet er trukket ind i risene.

Rør rundt i risene efter ca. 6 minutter, for at undgå at de klumper (husk at lægge låget på igen).

Efter de 12 minutters kogning røres igen rundt i risene.

Låget lægges igen på kasserollen.

Lad risene hvile i 12 minutter.

Risene er dermed serveringsklare.

***HUSK:* Det er meget vigtigt at holde blandingsforholdet med 2 dele ris til 3 dele vand meget nøje for at opnå et perfekt resultat !!**