

Svenskt havreris

KOKINSTRUKTION, I KASTRULL

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg i allt förutom havreriset i en kastrull, vispa så gurkmeja och buljongen inte är klumpar i vattnet.
2. Tillsätt havreriset, 1 msk rapsolja.
3. Småkoka, helst sjuda på låg värme ca 10-12 minuter, rör om 2 ggr för jämnare resultat.

INGREDIENSER

- 5 dl havreris
- 7,5 dl vatten
- 1 msk rapsolja
- 1 nypa gurkmeja
(ger vackrare färg)
- 1,5 tsk grönsaksbuljong eller
1 tsk salt