



16/12 2010.

Kære høre!
Her er så guf til kjemmesiden:

PORRER I RIS MED GRÆSKARKERNER.

3 dl løse ris	1 håndfuld græskar-
2-3 porrer	kerner
2 spsk. smør	2 spsk. tamaris
1 tsk karry	1 håndfuld rosiner
2 fed hvidløg, finthakket	salt

- 1) Kog risene
- 2) skær de rensede porrer i ganske tynde skiver
- 3) Svits karryen i smør sammen med hvidløgene.
Tilsæt græskarkernerne og lad dem poppe på ganden.
- 4) Tilsæt risene og rør godt rundt. Tilsæt tamarisen, mens risene steger et par min.
- 5) Tilsæt porrer og rosiner. Porrerne må (helst) ikke blive slatne!

God jul og karlig helse fra Mogens og
Birgit