



Vihannesriisi

Aineet: 200 g varsiselleriä
1 nippu kiinansipulia
1 kesäkurpitsa
1 punainen paprika
2 porkkanaa
2 rkl maapähkinäöljyä
1 tl suolaa
200 g riisiä
noin 1½ l kanaliента
hiukan jauhettua anista
2 rkl silputtua korianteria

Valmistus: Paloittele pieniksi kuutioiksi.

Kuumenna öljy pannussa, lisää vihannekset ja anna niiden pehmetä.

Mausta vihannekset suolalla, lisää riisi ja 3/4 l kanaliента.

Kun riisit alkavat kiehua, vähennä lämpöä ja keitä kannen alla noin 8 minuuttia.

Lisää kanaliента niin paljon, että riisi melkein peittyy.

Lisää anis ja keitä vielä 5 minuuttia kannen alla.

Käännä lämpö pois ja anna riisin vetäytyä 8 minuuttia.

Koristele korianterilla ja tarjoile heti.