



Riisipilahvi rusinoilla ja pähkinöillä - 1c pilav

Aineet: 1/2 dl oliiviöljyä
1 sipuli hienonnettuna
1/4 tl maustepippuria jauhattuna
1/2 tl kanelijauhetta tai korianterinsiemeniä jauhattuna
440 g pitkäjyväistä valkoista riisiä huuhdeltuna ja valutettuna
1 l kanalientä
1 tl suolaa sekä maun mukaan
185 g rusinoita tai korintteja kuumaanveteen kastettuna ja valutettuna
75 g pinjansiemeniä, pistaasipähkinöitä tai manteleita paahdettuna
pippuria (ei välttämätön)
4 rkl tuoretta persiljaa tai tilliä hienonnettuna (ei välttämätön)

Valmistus: Kuumenna öljy isossa paistokasariissa keskilämmöllä. Lisää sipuli ja kuullota sitä noin 7 minuuttia, kunnes se on läpikuultavaa. Lisää joukkoon maustepippuri ja kaneli tai korianteri ja kuullota niitä koko ajan sekoittaen 2 minuuttia. Lisää kasariin riisi ja kuullota sitä keskilämmöllä noin 3 minuuttia, kunnes jyvät ovat läpikuultavia ja verhoutuneet kauttaaltaan oliiviöljyyn.

Kaada joukkoon kuuma liemi tai vesi ja mausta suolalla. Kiehauta alenna lämpö miedolle, sulje kansi ja hauduta riisiä noin 20 minuuttia, kunnes neste on imeytynyt jyviin ja se on kypsää. Sulje lämpö ja anna riisin seisoa kannen alla 10 minuuttia.

Lisää joukkoon rusinat ja pähkinät ja nostele riisi haarukalla ilmavaksi ja irtonaiseksi. Mausta makusi mukaan suolalla ja halutessasi myös pippurilla. Kumoa pilahvi lämpimään kulhoon, ripottele pinnalle persiljaa tai tilliä ja tarjoa kuumana. 1c pilahvista saa ruokaisan lisäämällä joukkoon sipulin kanssa kypsennettyä kanaa tai lammasta.