



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Insalata di riso - Italiensk rissalat med tun og grønt

Ris

135 g fuldkornsrís

Rissalat

1 stk rødløg
½-1 pk dild, frisk
1 stk tomat
1 bundt forårsløg
1 pose oliven
2 dåser tun i vand
½-1 pk basilikum, frisk

Dressing

1 spsk hvidvinseddike
½ stk citron
1½ spsk olivenolie ^b

Servering

½ stk citron
½ pose aioli

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen. Skyl derefter risene i koldt vand til de er kølet af. Kom dem i en sigte og lad dryppe godt af.
- 2. Rissalat:** Pil rødløg og hak det fint. Skær tomat i tern. Rens peberfrugt og skær i tern. Skær forårsløg i tynde skiver. Kom tun i en sigte og dræn det for vand. Riv det i mindre stykker. Kom det hele i en skål med oliven og bland med risene.
- 3. Dressing:** Bland olivenolie med hvidvinseddike og fintrevet citronskal. Smag til med lidt salt og peber og hæld i salaten.
- 4. Rissalat fortsættelse:** Hak dild fint. Riv basilikum i mindre stykker. Vend begge dele i salaten.
- 5. Servering:** Skær citron i kvarte og servér med rissalaten. Tegn med aioli henover salaten.