



Kedreege

Aineet: Basmati-riisiä
Vettä
Suolaa
1 pkt Kalaa pakastettuna
200 g Herneitä
0,5 kpl Sitruunaa
2 rkl Öljyä
0,25 tl Suolaa
0,5 tl Sitruunapippuria
1 dl Vettä
1-2 kynttä Valkosipulia
4 kpl Munaa
2 kpl Sipulia
150-200 g Katkarapuja
0,5 tl Korianteria
Persiljaa

Valmistus: Keitä riisit ohjeen mukaan, lisää riiseihin herneet. Anna kalan sulaa jonkin verran ja jaa se neljään osaan. Kuumenna pannussa 1 rkl öljyä ja lisää paloiteltu valkosipuli. Ruskista kalapalat ja mausta suolalla, pippurilla ja lisää sitruunaviipaleet päälle. Lisää myös 1 dl vettä. Hauduta kannen alla n. 10 minuuttia. Valmista lisuke: Keitä munat. Ruskista paistinpannussa öljyssä sipulirenkaat. Siirrä ne kalapalojen päälle, mausta koko ateria korianterilla, munanpuolukkailla, ravuilla ja persiljalla.