



Mustalaisriisi

Aineet: 400 g riisiä
4 pientä, kiinteää tomaattia
4 pienehköä sipulia
2 säilykepaprika
50 g mustia oliiveja
50 g mantelilla täytettyjä vihreitä oliiveja
1 pieni tölkki sardellinfileitä
½ dl öljyä
1½ rkl viinietikkaa
suolaa
pippuria
persiljaa

Valmistus: Pesty riisi kaadetaan runsaaseen veteen, missä se saa kiehua, kunnes se maistettaessa ei enää narsku hampaissa. Riisi siivilöidään ja huuhdotaan kylmällä vedellä sekä jäähdytetään laakeassa astiassa. Paprika ja tomaatti leikellään suikaleiksi, sipulirenkaiksi ja riisi koristellaan vihanneksilla, sardellinfileillä sekä oliiveilla. Salaatin päälle ripotellaan persiljasilppua ja se maustetaan öljyn ja viinietikan seoksella.

www.superkokki.com