



## **AROMAATNE RIIS KANA- KÕRVITSAKARRIGA**

**Retsept:** Mari-Liis Ilover

### **Valmistamine**

Pese riis õrnalt sõelal ja nõruta. Vala vesi potti, sidrunikoor ning sool. Kuumuta vesi keema. Vala sellele kuum vedelik. Kata vee pind kúpsetuspap fooliumiga. Tõsta vorm ahju, pool tundi 200 kraadil veel 10 minutit seista. Sulata või ja vala riisile. Lisa sidrunimahl. Sega riis kahvliga kohevaks. Tükeldage kana. Kuumuta pannil õli ja lisa karripasta. Kogust režiimil kui teravat karrit soovid. Selleks, et karripasta kuumuda õli ja karripastat koos pidevalt segades (kui neid kasutad), umbes pool kookospiimast ja oleks tükkis, vaid ühtlaselt kreemjas. Lisa tükeldataud kana. Sega läbi ja lisa ka ülejäänud kookospiim. Keeda kuni kana küps. Lõpuks lisa rohelised herned, kuni peale rohkelt värsket koriandrit. Serveeri värskelt aromaatse basmati riisiga. [www.veskimati.ee](http://www.veskimati.ee)

1 tl soola

musta pipart

mõned kuivatatud karri- või  
kaffirlaimi lehed

1 sl soola

60 g võid

1 sl sidrunimahla