Välimerellinen Express- rukola ja tomaatti riisi
RESEPTI

Välimerellinen Express- rukola ja tomaatti riisi



VALMISTUSAIKA 20 min
AINESOSAT 8 tuotetta
VALMISTAA 2 annosta

Välimerellistä rucolaa ja tomaattia huokeaan hintaan – kun ruoan on oltava nopeaa ja samalla maukasta!

AINESOSAT

- 10 kirsikkatomaattia
- 1 nippu rukolaa
- 1 vihreä paprika
- 2 valkosipulinkynttä
- 60 g kuorittuja kokonaisia manteleita
- 3 rkl oliiviöljyä
- Suolaa ja pippuria maustamiseen
- 1 pakkaus Ben's Original™ Välimeren valmisriisi

OHJE

1. Pese tomaatit, rukola ja paprika. Poista tomaatit varresta ja leikkaa puolikkaiksi.
2. Kuutioi paprika, poista ydin ja leikkaa nauhoiksi.
3. Kuori ja viipaloi valkosipuli.
4. Paahda mantelit pannulla 1 rkl oliiviöljyä ja mausta suolalla.
5. Kuumenna jäljellä oleva oliiviöljy toisessa pannussa ja paista paprikat ja valkosipuli keskilämmöllä noin 3 minuuttia. Lisää tomaatit ja mantelit ja paista vielä 2 minuuttia.
6. Mausta kaikki suolalla ja pippurilla.
7. Kuumenna riisi sillä välin pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti ja tarjoile.
8. Laita Välimeren vihannekset päälle ja ripottele rukolalla.
9. Ehdotus: Pimientos de Padrónia voidaan myös käyttää paprikoiden sijasta.

KATEGORIAT:

Muut reseptit, 15 - 30min, Valmisriisi

LISÄÄ TÄNÄN KALTAISIA RESEPTEJÄ



Vegaaninen sieni- riisipannu

Valmistusaika

20 min

Ainesosat

11 tuotetta



Rapea meksikolainen salaatti avokadolla ja chilillä

Valmistusaika

20 min

Ainesosat

11 tuotetta



Hedelmäinen sipuli- ja ananas curry

Valmistusaika

20 min

Ainesosat

12 tuotetta

Source URL:
https://fi.bensoriginal.com/resepti/valimerellinen-express-rukola-ja-tomaatti-riisi