

Medelhavs Express-Ris med Ruccola och Tomat
RECEPT

Medelhavs Express-Ris med Ruccola och Tomat



TID	26 mins
INGREDIENSER	8 varor
PORTIONER	2 serveringar

Snabbris från Medelhavet med rucola och tomater – när det måste gå snabbt och ändå vara gott!

INGREDIENSER

- 10 körsbärstomater
- 1 påse ruccola
- 1 grön paprika
- 2 vitlöksklyftor
- 60g skalade hela mandlar
- 3 msk olivolja
- Salt och peppar efter egen smak
- 1 Paket Ben's Original™ Express Mediterranean Style Rice

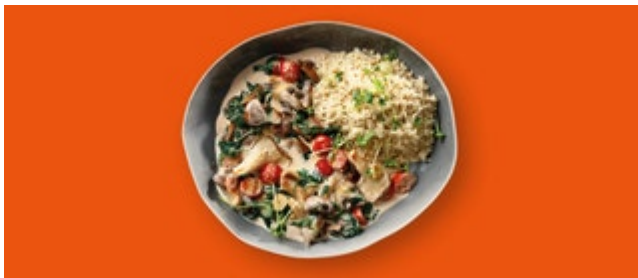
INSTRUKTIONER

1. Skölj tomaterna, ruccolan och paprikan. Ta bort stjälken från tomaterna och skär dem i halvor. Skär paprikan i fyra delar, ta bort kärnorna och skär då i stavar. Skala och finhacka vitlöken.
2. Under tiden värmer du riset enligt instruktioner. Servera riset med grönsakerna och den färska ruccolan.
3. Istället för paprika kan man också använda Pimientos de Padrón.

KATEGORIER:

[Vegansk](#), [15 - 30min](#), [Express ris](#)

FLER LIKNANDE RECEPT



[Vegansk Svamppanna](#)

Tid

30 mins

Ingredienser

11 varor



[Mexikansk Sallad med Avokado och Chili](#)

Tid

20 mins

Ingredienser

11 varor



Fruktig Mangold-Ananas-Curry

Tid

30 mins

Ingredienser

12 varor

Source URL:

<https://se.bensoriginal.com/recept/medelhavs-express-ris-med-ruccola-och-tomat>