

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Kerrierijstkoekjes met peterselie

Bijgerecht (4 personen)
45 minuten

- 4-5 eetlepels neutrale olie
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 200 gram risottorijst
- 1 ei
- 15 gram verse peterselie, fijngehakt

Verwarm 1 eetlepel olie in een pan en fruit de kerriepoeder zachtjes tot het lekker gaat ruiken.

Roer de rijst erdoor en voeg 400 ml water met wat zout toe. Kook de rijst afgedekt in 15 minuten zachtjes gaar.

Laat de rijst 15 minuten uitdampen en afkoelen tot lauwwarm. Meng er dan het ei en de peterselie door en voeg naar smaak wat peper toe. Vorm het rijstmengsel tot ronde koekjes van 5 cm doorsnee en 2 cm dik.

Bak de koekjes in een koekenpan met hete olie in 4-6 minuten goudbruin. Keer ze na 2 minuten.

Lekker als bijgerecht bij kip of vis, of als hapje bij de borrel.

Curry rice cookies with parsley

Side dish (4 persons)
45 minutes

- 4-5 tbsp of neutral oil
- 1 tbsp of curry powder
- 200 grams of risotto rice
- 1 egg
- 15 grams of fresh parsley, finely chopped

Heat 1 tbsp of oil in a pan and fry the curry powder softly till it's going to smell nice.

Stir the rice through it and add 400 ml of water with some salt to it. Cook the rice covered in 15 minutes softly done.

Let the rice steam for 15 minutes and cool down till lukewarm. Then mix the egg and the parsley through it and season with some pepper. Shape the rice mixture till round cookies of 5 cm diameter and 2 cm thick.

Fry the cookies golden brown for 4-6 minutes in a frying pan with hot oil. Turn them after 2 minutes.

Lovely as a side dish with chicken or fish, or as a bite at the drink.

Galletas de arroz de curry con perejil

Entremés (4 personas)
45 minutos

- 4-5 cucharadas del aceite neutral
- 1 cucharada de polvo de curry
- 200 gramos de risotto
- 1 huevo
- 15 gramos de perejil fresco, picado

Calienta 1 cucharada del aceite en una olla y sofríe el polvo de curry suave hasta va oler bien.

Bate el arroz en lo y añade 400 ml del agua con un poco de la sal. Cuece el arroz tapado en 15 minutos suave cocido.

Deja el arroz humear y enfriarse hasta tibio. Mezcla lo con el huevo y el perejil y añade el pimienta a gusto. Forma la mezcla del arroz hasta galletas redondo de 5 cm de diámetro y 2 cm grueso.

Fríe las galletas tostado en una sartén con aceite muy caliente en 4-6 minutos. Da las después 2 minutos.

Bueno como entremés junto a pollo o pescado, o como un bocado durante un aperitivo.