

KYLE SE “WHOLE-IN-ONE” OORSKIET RYS DIS



By Food lovers recipes

KYLE SE “WHOLE-IN-ONE” OORSKIET RYS DIS

Ek's mal vir oorskiet rys. Probeer my een. Ek noem dit my Whole-in-1. Die bestanddele hang af van die hoeveelheid rys wat oor is.

1 van elk:

ui

knoffel huisie

rooi peper

Oxo hoender blokkie

groen peper

gerasperde wortel

koppie gevriesde ertjies

koppie gevriesde garnale

blikkie gerookte mossels

suurlemoen

Braai gekapte ui, knoffel en pepers saam in die mossels se olie. Voeg gerasperde wortels by en braai op gemiddelde hitte. Voeg tiemie en droë Oxo blokkie. Kook nog so 'n paar minute en gooi dan die gevriesde garnale en ertjies by. As dit alles lekker deur gekook het, voeg dan die rys by. Meng lekker en los op lae hitte sodat die rys die sap bietjie op week. Voeg mossels by totdat dit warm is. Skep in en bedien met

suurlemoen skyf.

Foto en resep: Kyle Jensen