

# IDEES VIR GEELRYS SOOS DIE VAN OCEAN BASKET



## IDEES VIR GEELRYS SOOS DIE VAN OCEAN BASKET

Marlene Sauer

Kan ek asseblief vra vir 'n geelrysresep soos die van Ocean Basket.

Flipkotie Olivier

Ek "probeer" op die oomblik om te maak vir aandete. Ek het wortel, uie, seldery en gras ui alles klein opgesny en dit liggies in 'n pan gebraai met sout en peper. My een koppie rys opgesit met turmeric. Oomblik toe rys begin kook, het ek my groentes by die rou rys ingegooi. Daar kom ertjies ook in. Maar my seun eet nie ertjies daarom is myne ertjie-loos.

Dit het nogal lekker uitgekom. Ek so bietjie suurlemoen uitgedruk oor die rys en gemeng. Dit toe bietjie meer soos die ware een geproe.

Marlene Sauer

Ek het eers my Tumeric gekroei en rys in 'n bietjie botter gebraai en toe water. Raai sommer.

Marika Tegmann

SAVOURY RICE

1 onion

3 mushrooms

$\frac{1}{2}$  red pepper

1 tomato

10 ml spoon oil

150 g long grain rice

5 ml spoon vegetable stock powder or cube

550 ml boiling water

50 g peas

10 ml spoon curry powder

Prepare the vegetables: Peel and chop the onion, slice the mushrooms, deseed and dice the red pepper and chop the tomato. Fry the onion in oil until soft. Add the mushrooms and red pepper and cook for a further 2 minutes. Stir in the rice. Mix the stock powder with the water. Add the stock, peas and curry powder to the rice mixture. Simmer for 15 minutes, until the rice is tender. Serve the rice in a bowl and sprinkle the chopped tomato on top.

Queane du Toit

Thinly sliced green peppers, onions diced and tiny bits of carrots. Turmeric, garlic and Aromat.

Christine Biddulph Maritz

In my geelrys resep sny ek klein stukkies wortelblokkies, uieblokkies, groenpeper blokkies en sampioene in klein blokkies en braai eers alles saam in bietjie olie tot gaar. Dan roer ek dit in by die gaar warm rys. Terwyl die rys gekook het, roer ek saam met die ryswater 'n teelepel borrie by, of vir 'n ander smakie, rysgeursel.

Peter Ricken

For the rice just add a teaspoon of turmeric to the water while steaming/simmering the rice.

Also for seafood rice. I stir fry small diced beetroot in hot oil for a few minutes. When the beetroot is mixed with cooked rice the rice will turn pink and looks great with prawns or seafood.

Ronell Muller Boshoff

By ons Oceanbasket is dit net fyngeskapte ui, red pepper en green pepper liggies gebraai. Knoffelsmakie. Geelrys. Botter deur alles gemeng. Sout en peper. Mens sien dit duidelik in die rys.

Elizma Laubscher

Gebruik eerder Spice for Rice. Borrie is nie lekker nie en maak net geel. Ek gebruik slegs Spice for Rice en maak baie savoury rice soos Ocean Basket s'n. Dit is in spesery afdeling van enige supermark te koop. Potjies of boksies. Ek sit ook baie klein stukkies wortel in.

Veronica Els

Dit is dieselfde as savoury rice, jy kan dit met enige iets waarvan jy hou maak, ek kook my rys en 'n lepel turmeric. En dan apart braai ek lekker fyn uie, verskillende kleure green peppers, fyn gesnyde wortel, sampioene fyn gesny, ertjies, spring onions, knoffel, as ek lus het, sit ek sommer rosyne ook in, nummies, meng alles saam en whala!

Martie Van Zyl Coetzee

Ek gebruik Spice for Rice ipv Borrie.