

REGNBUESALAT

AFRIKANSK RISSALAT

Ingredienser til 6 pers.

- 3 dl. ris evt. risblanding
 - ½ kp. rød peber
 - ½ kp. grøn peber
 - ½ kp. gul peber
 - ½ kp. rødløg
 - ½ kp. blegselleri
 - ½ kp. pære
 - ½ kp. æble
 - ½ kp. tørret abrikos
 - ½ kp. svesker
 - ½ kp. rosimer
 - ½ kp. ananas
 - ½ kp. Hakkeede, nødder
 - ½ dl. Mrs. Ball's Chutney
 - ½ dl. mayonnaise
 - ½ tsk. masala
- (1 kop = 1 ½ dl.)

Sådan gør du

1. kog og afkøl risene
2. grøntsager og frugt skæres i små tern.
3. nødderne hakkes og blandes sammen med grønt og frugt. Denne mængde skal ca. være lige så stor som mængden af ris!
4. Mrs. Ball's Chutney, mayonnaise og masala røres sammen.
5. frugt, grønt og ris blandes.
6. til sidst blandes marinaden i, lidt efter lidt, så salaten hænger sammen.

salaten er fremragende til grillet kød og fisk, men kan naturligvis også bruges i mange andre sammenhænge

**VELBEKOMME
OG GOD
FORNØJELSE**

