

”Kinesmat” (ärvt recept, ursprung okänt)

2 dl ris
4 dl vatten
1 tsk salt
1 msk smör

Koka riset och låt svalna

Blanda i
2 burkar krabba
2 burkar skivade champinjoner i vatten

Vispas tjockt och blandas med det andra. Lägg upp i eldfast form.
3 dl vispgrädde
1 msk curry
¼ tsk salt

Blanda 2 msk majonnäs och 2 msk ovispad grädde och bred över.
Strö över riven ost

Gräddas i ugnen 5 minuter i 275 grader

Lägg upp i skålar och servera med nybakad smörad baguette

