

Tomatris (Allt om Mat 8/1979 sid 32)

Ett saftigt, färggrant ris till de mustiga, grillade entrecôteerna är gott. Det får extra smak av rosmarin och ytterligare hetta av några stänk tabasco. Sätt på riset ungefär tio minuter innan du börjar grilla köttet, så bli allt klart samtidigt.

Det här behöver man för 4 personer:

2 dl ris

1 burk krossade tomater à 400 g

2 + 2 msk smör

1 gul lök

1 vitlöksklyfta

1 köttbuljongtärning

1 tsk finstött rosmarin

½ tsk salt

ev 2-3 stänk tabasco

Så här gör man:

- 1.** Skala och hacka löken fint, fräs den i ca 2 msk smör ett par minuter utan att den får ta färg. Pressa i vitlöksklyftan.
- 2.** Tillsätt riset, saltet, smula i buljongtärningen, rosmarinen samt fyll på med de krossade tomaterna och 2-3 stänk tabasco.
- 3.** Koka upp och koka riset i cirka 20 minuter under lock.
- 4.** När riset är klart rörs de sista 2 msk smör i. Det här kryddiga tomatriset passar bra till både grillade och stekta kötträtter.

Ovan är exakt enligt Allt om Mat. 30 års användning av receptet har gjort att Ragnhild har några tips:

Mera vitlök, generösare med tabasco och koktiden är längre än 20 minuter.