



GREKISK PILAFF *Grekiskt spenatris med dill och citron.*

Foto: ROLAND PERSSON

Fina smaker av Grekland

Grekiskt spenatris med dill och citron

- Grekisk pilaff skulle man kunna kalla det här. Ett fluffigt kokt ris med olivolja, spenat och dill.
- Jag serverar riset till grillat eller bara som en god sallad med fetaost och tsatsiki på sommaren.

Recept ur Tove Nilsson kokbok "Ris". (4 portioner, 40 min) **Ingredienser**

- ✓ 3 dl basmatiris
- ✓ 0,5 citron, skal och pressad saft
- ✓ 250 g färsk spenat
- ✓ 3 msk olivolja
- ✓ 2 gula lökar, finhackade
- ✓ 3 vitlöksklyftor, finhackade
- ✓ 3 msk olivolja
- ✓ 0,5 dl mynta, plockad

✓ 1 dl dill, plockad

✓ 4 dl vatten

✓ 1 tsk salt

1. Blötlägg riset i kallt vatten 10 minuter. Häll av och skölj riset noga. Se till att inte riskornen går sönder, använd mjuka händer när du rör i riset.

2. Skala citronen med potatisskalare. Skär bort allt vitt på skalet, vi vill bara använda det gula goda skalet. Det vita ger beska till rätten.

3. Blanda spenat, citronsaft och olja i en bunke.

4. Bryn lök och vitlök i olja en gryta. Låt löken bli mjuk och lätt gyllenbrun.

5. Tillsätt citronskal, spenat och hälften av mynta och dill.

6. Häll på riset och fräs runt. Tillsätt vatten och salt. Låt sjuda under lock på låg värme cirka 15 minuter tills riset är färdigkokt.

Dra av från värmen och låt stå under lock ytterligare 5 minuter.

7. Lufta riset med en gaffel och vänd i resten av mynta och dill. Smaka av med pressad citronsaft.