

# Ris



1 person spiser: **1 dl ris**, kogt i **1½ dl vand** med **½ tsk. salt**. Gang så op med antallet af personer.

## Opskrift

- Risene bringes i kog.
- De koger i 12 minutter under låg.
- Risene tages af blusset og står yderligere 12 minutter.

# Ris



1 person spiser: **1 dl ris**, kogt i **1½ dl vand** med **½ tsk. salt**. Gang så op med antallet af personer.

## Opskrift

- Risene bringes i kog.
- De koger i 12 minutter under låg.
- Risene tages af blusset og står yderligere 12 minutter.

# Ris



1 person spiser: **1 dl ris**, kogt i **1½ dl vand** med **½ tsk. salt**. Gang så op med antallet af personer.

## Opskrift

- Risene bringes i kog.
- De koger i 12 minutter under låg.
- Risene tages af blusset og står yderligere 12 minutter.

# Ris



1 person spiser: **1 dl ris**, kogt i **1½ dl vand** med **½ tsk. salt**. Gang så op med antallet af personer.

## Opskrift

- Risene bringes i kog.
- De koger i 12 minutter under låg.
- Risene tages af blusset og står yderligere 12 minutter.

# Ris



1 person spiser: **1 dl ris**, kogt i **1½ dl vand** med **½ tsk. salt**. Gang så op med antallet af personer.

## Opskrift

- Risene bringes i kog.
- De koger i 12 minutter under låg.
- Risene tages af blusset og står yderligere 12 minutter.

# Ris



1 person spiser: **1 dl ris**, kogt i **1½ dl vand** med **½ tsk. salt**. Gang så op med antallet af personer.

## Opskrift

- Risene bringes i kog.
- De koger i 12 minutter under låg.
- Risene tages af blusset og står yderligere 12 minutter.

# Ris



1 person spiser: **1 dl ris**, kogt i **1½ dl vand** med **½ tsk. salt**. Gang så op med antallet af personer.

## Opskrift

- Risene bringes i kog.
- De koger i 12 minutter under låg.
- Risene tages af blusset og står yderligere 12 minutter.

# Ris



1 person spiser: **1 dl ris**, kogt i **1½ dl vand** med **½ tsk. salt**. Gang så op med antallet af personer.

## Opskrift

- Risene bringes i kog.
- De koger i 12 minutter under låg.
- Risene tages af blusset og står yderligere 12 minutter.



**SPJDR  
PEDIA**

huskekort

**SPJDR  
PEDIA**

huskekort

**SPJDR  
PEDIA**

huskekort

**SPJDR  
PEDIA**

huskekort

**SPJDR  
PEDIA**

huskekort

**SPJDR  
PEDIA**

huskekort

**SPJDR  
PEDIA**

huskekort

**SPJDR  
PEDIA**

huskekort

## CC-BY-SA 3.0 Licens og Kreditering

Indhold udgivet under Creative Commons Navngivelse/Del på samme vilkår 3.0. Indholdet må ikke bruges til uretmæssigt at lade sig associere med spjdr, SPJDRpedia ell. lign.

Følgende personer har bidraget til indholdet via spjdrpedia.dk,

Huskekort Ris: Kim

Derudover bruges ikonerne Ambidexter. SPJDRpedias logo er designet af Sune.