

Oppskrift

# Ajour Thaingryte med ris



1

Kok ris etter anvisning på pakken.

2

Rist sesamfrø i tørr og varm panne.

3

Varm opp Thaingryte og server med kokt ris og et dryss sesamfrø.

### ***Anbefalt oppvarming av Ajour-gryter:***

**Fra kjølt tilstand:**

*Kombidamper:* Posene legges på rist og dampes ved 100 °C i ca. 50 minutter.

*Vannbad:* Posene legges i kokende vann i ca. 45 minutter.

Produktet kan også varmes direkte i kjele under omrøring.

**Fra fryst tilstand:**

*Kombidamper:* Posene legges på rist og dampes ved 100 °C i ca. 90 minutter.

*Vannbad:* Posene legges i kokende vann i ca. 80 minutter.

## **Produkter i denne oppskriften**

Thaingryte vegetar



# Ingredienser

Ajour Thaingryte Vegetar

1 pakke

Jasminris

4 dl

Sesamfrø

0,5 dl