

Rispilaf (Armenien)

Traditionel ret fra det armenske julebord



8 personer

Tilberedningstid: 1 time

INGREDIENSER

500 g langkornede ris

1 liter kyllinge- eller grøntsagsbouillon

3 spsk. smør

250 g rosiner

100 g dadler i mindre stykker

100 g tørrede abrikoser i mindre stykker

Lavash*

Salt, peber

Evt. nødder eller andre tørrede frugter

SÅDAN GØR DU

- Skyl risene godt.
- Smelt smørret i en stor gryde og steg risene i nogle minutter.
- Tilsæt bouillon og læg låget på. Lad risene simre i 10 min. eller til væden er absorberet og risene møre.
- Imens steges de tørrede frugter på en pande i 3-5 minutter. Stil dem til side og hold dem varme.
- Lavash skæres ud så det passer til bunden af en springform. Steg fire udskårne stykker lavash sprøde og gylde i smør.
- Bland ris og tørrede frugter sammen og smag til med salt og peber. Gem lidt frugt til pynt.
- Læg to stykker lavash i bunden af springformen og hæld risblandingen over. Pres den let sammen i formen. Læg to stykker lavash ovenpå og vend formen om på et fad. Lad den hvile i 5-10 min., så risblandingen sætter sig på fadet. Fjern formen og pynt med resten af frugten.

Servér gerne sammen med mere sprødstegt lavash.

* Lavash: Armensk fladbrød, der ligner det arabiske fladbrød. Kan købes i velassorterede supermarkeder og hos asiatiske købmænd.

Շնորհավոր Ամանոր և Սուրբ Ծնունդ
Shnorhavor Amanor yev Surb Tznund
Armensk: Glædelig jul

Opskriften er givet af Fr. Stephnos Hovhannisyan,
der er præst i den armenske apostolske kirke i Danmark.