

# RYSK DELIKATESS

## ( smakprov bjöds Selets bruk)

**1 liter fint skurna riskor som först kokats av i vatten**  
**1 stor finhackad gul lök, 2 finhackade klyftor vitlök, 3 msk smör**  
**2 finhackade kokta morötter, hackad slätbladig persilja, salt å peppar**  
**2 dl creme fraice.**

**Koka upp vatten och förväll riskorna i 8 minuter. Spola av.**  
**Stek lök och vitlök i smör, tillsätt svampen och låt allt steka i 5 minuter,**  
**tillsätt**  
**morötter och persilja smaka av med peppar, låt det dra lite och blanda**  
**sedan i creme fraice.**