



Glaserede “teriyaki-style” gulerødder med ris, peanuts og koriander

Her får du en vidunderligt vegetarisk opskrift på en god risret med gulerødder, der er vendt i en lækker marinade, og toppet med saltede peanuts og frisk koriander.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jan – Dec



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

800 g **gulerødder**

400 g basmatiris

Marinade

100 g mørk sirup

40 g soja sauce

1 citron

40 g ingefær

1 fed hvidløg

Pynt

60 g peanuts

1 håndfuld **friske koriander**

Opskriftudvikling, styling og foto: Maria Charlotte Larsen

Tilberedning

- 1 Skyl gulerødder og skær dem i kvarte og derefter mindre stykker.
- 2 Kog risene efter pakkens anvisning.
- 3 Kom sirup, soya og citronsaft fra en hel citron i en gryde og lad det koge ind til en sirupsagtig konsistens, tager ca. 4-5 minutter.
- 4 Kom gulerødderne i gryden og kog dem i siruppen i ca. 10 minutter, indtil glaceen har lagt sig om gulerødderne.
- 5 Når der ca. er 1 minut tilbage, kommes revet ingefær og presset hvidløg i.
- 6 Kom de glaserede gulerødder ovenpå risene og top med peanuts og frisk koriander.

