

# Nuggets med karrystegte ris, marineret fennikel samt salte mandler

4 portioner

## Ingredienser

24 stk. nuggets

1 spsk. kokosolie

1 spsk. karry

6 dl. kogte ris

1 tsk. salt

1 lille rød peberfrugt

4 spsk. rosiner

1 fennikel

2 spsk. æblecidereddike

2 spsk. flydende honning

1 dl. mandler

1 tsk. salt

4 spsk. persille



**Tilberedning:** Steg nuggets efter anvisning på emballagen.

Smelt kokosolie i en gryde, tilsæt karry og svits af i ca. 1-2 minutter ved høj varme. Tilsæt ris og salt, og steg det med i 3-4 minutter.

Skær peberfrugt i små tern og steg dem med risene, ca. 1 minut. Tilsæt til sidst rosiner, og tag gryden af varmen.

Snit fennikel i ultra tynde skiver og læg skiverne i en blanding af æblecidereddike og honning.

Læg mandlerne i en si og skyl dem med kogende vand. Læg dem i en frysepose sammen med salt, og ryst det godt rundt, så saltet bliver fordelt.

Bred mandlerne ud på en bageplade med bagepapir, og rist dem i ovnen ca. 10 minutter ved 125°. Lad dem afkøle let.

Server Nuggets med karrystegte ris, marineret fennikel og salte mandler, og pyt med persille.