



Välj rätt ris

AVORIORIS är ett specialbehandlat, näringsrikt ris med stora, runda och gulvita gryn som klibbar något då de kokas. Avorioris importeras från Italien och passar perfekt till risotto.

BASMATIRIS har långsmala gryn som har en lite nötaktig smak. Det är ett utmärkt matris som inte klibbar vid kokning, och det passar särskilt bra till orientaliska rätter. Basmatiris odlas i norra Indien och i Himalaja.

JASMINRIS är ett thailändskt matris som är relativt fibersnålt och har en egen, karaktäristisk smak. Klibbar vid kokning. Precis som basmatiris passar jasminris bra till orientalisk mat.

LÅNGKORNIGT RIS är polerat ris med långa, vita och lite glansiga gryn. Långkornigt ris är ett bra, ganska neutralt matris.

Specialbehandlat långkornigt ris har gulaktiga gryn. Det är ett allsidigt matris som är suveränt i sallader eftersom det inte klibbar.

Långkornigt ris importeras främst från USA. Står det »converted«, »parboiled« eller »processed« på förpackningen är riset specialbehandlat.

RUNDKORNIGT RIS är polerat ris med små runda gryn. Rundkornigt ris klibbar lätt ihop då det kokas och passar därför bäst till gröt, puddingar, ris à la malta och välling. Rundkornigt ris importeras främst från Italien, Kina, Spanien och USA.

RÅRIS är opolerat och har därför en brungrå färg. Det innehåller större mängder B-vitaminer, kostfibrer och mineraler än andra rissorter, och det har en mustig smak. Råris finns i både lång- och rundkorniga varianter, det rundkorniga klibbar något vid kokning.

SNABBRIS är ris som har förkokats och sedan torkats. Långkornigt snabbris, och risflingor för gröt, behöver bara några få minuters kottid för att bli klart. Följ instruktionerna noga, annars kan riset förvandlas till en enda klibbig massa. Rundkornigt snabbris avsett för gröt behöver koka i ungefär 20 minuter.

VILDRIS är egentligen inget riktigt ris utan långsmala, brunsvarta frön från ett risliknande gräs. Det är fiberrikt och säljs oftast blandat med vitt långkornigt ris, beroende på att vildriset har kraftig smak.