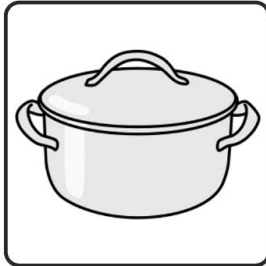




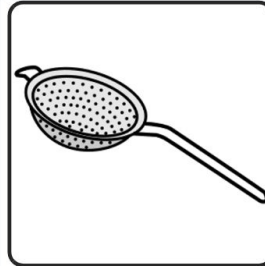
**Jeg går til  
køkkenet.**



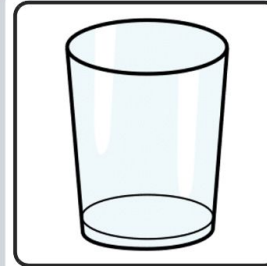
**Jeg tager en pose  
ris og lægger den  
på arbejdsbordet.**



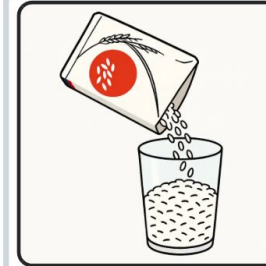
**Jeg vælger en  
gryde med låg.**



**Jeg tager en si**



**Jeg tager et  
tomt glas.**



**Jeg hælder  
risen fra posen  
i glasset.**



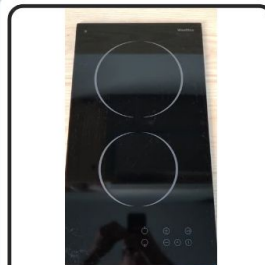
**Jeg hælder  
risene i  
dørslaget**



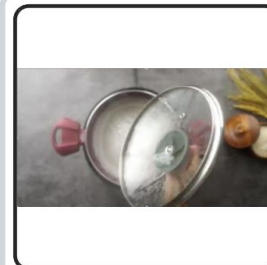
**Jeg åbner hanen  
og skyller risene  
i 15 sekunder.**



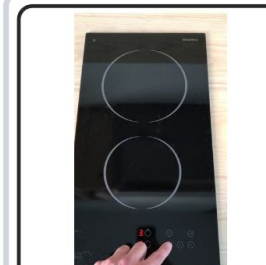
**Jeg hælder risene i  
gryden. Jeg hælder  
derefter to glas  
vand i.**



**Jeg tænder  
kogepladen og  
sætter effekten på  
høj.**



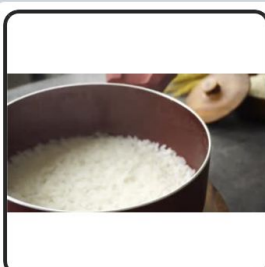
**Når vandet koger, løfter  
jeg låget og tilsætter en  
knivspids salt og et par  
dråber olie.**



**Jeg sætter effekten  
på lav og lader det  
simre i 20 minutter.**



**Jeg slukker for  
kogepladen og  
venter i fem  
minutter.**



**Jeg rører i  
risene, og så er  
det klar.**