

Spicy rice

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Ris:

Svits risene i en tør gryde i 3-4 minutter. Rør ofte. Når risene får lidt farve, tilsættes vand, gurkemeje, chilipulver, ½ bouillonterning. Lad risene simre til de er kogt (ca. 15 minutter).

Grøntsager:

Svits løg i olie på en pande. Kom peberfrugt ved og svits videre et par minutter. Tilsæt ærter, bouillonterning, spidskommen, tabasco, salt og peber.

Bland de kogte ris i grøntsagerne og varm det igennem. Smag til med krydderier.

Ingredienser

Ris:

2 dl parboiled ris

4 dl vand

Lidt gurkemeje

Chilipulver

1/2 hønsebouillonterning

Grøntsager:

1 løg

2 røde peberfrugter

2 håndfulde ærter

1/2 hønsebouillonterning

Spidskommen

Tabasco

Spidskommen

Salt og peber

Olie til stegning