



## Beskrivelse

Hak løget fint. Skær porrer og gulerødder i skiver. Skær tomaterne i både.

Svits løget i olie i en stor gryde. Tilsæt kødet og brun det. Kom porrer og gulerødder i og lad dem stege med et par minutter.

Tilsæt tomater, ris og bouillon. Lad retten simre i ca. 20 minutter. Rør af og til.

Smag til med salt og peber. Server med masser af friskhakket persille eller purløg.

## Ingredienser

1 stort løg

500 g hakket oksekød

2 store porrer

4 gulerødder

4 modne tomater

2 1/2 dl ris

3 dl grøntsags- eller hønsebouillon

Salt og peber

Olivenerolie til stegning

Pynt: Hakket persille eller purløg