



Beskrivelse

Hak løg og skær peberfrugt i små tern.

Smelt smørret i en gryde og svits løg heri, til de er klare. Kom peberfrugt og ris i og svits videre.

Tilsæt tomater, vand og bouillontern. Krydr med salt og peber. Kog i 15-18 minutter (efter anvisningen på risens pakning). Tilsæt hvidløgsost. Lad risene trække 10 minutter før servering. Smag til med salt og peber. Pynt med lidt persille.

Ingredienser

1 lille løg
1/2 grøn peberfrugt
250 g fuldkornsrís
1 dåse hakkede tomater, 400 g
3 dl vand
1/2 hønsebouillontern
100 g hvidløgsost
Salt og peber
50 g smør til stegning

Pynt: Persille