Vilde ris med gulerod, pekannød og tranebær

4 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

5 dl vand
1 hønsebouillonterning
200 g vilde ris
1/2 tsk. oregano
1/2 tsk. timian
1 løg
2 store gulerødder
50 g soltørrede tranebær
50 g pekannødder
Salt og peber
Olivenolie til stegning

Drys: Hakket persille

Beskrivelse

Bring vand og bouillonterning i kog i en gryde og tilsæt vilde ris, oregano og timian. Kog risene efter anvisningen på pakken.

Skær løg i små tern og gulerødder i kvarte skiver. Hak pekannødder og persille.

Steg løg og gulerødder i olivenolie på en pande, indtil de er møre. Tilsæt tranebær og hakkede pekannødder og steg videre i 1-2 minutter. Vend de kogte ris i og varm retten igennem. Smag til med salt og peber.

Drys med hakket persille ved servering.