



Ingredienser

125 g kyllingebryst i små tern
1 stor gulerod
1 dl basmatiris
2,5 dl vand
3/4 - 1 tsk. tørret timian
8 grønne asparges
Salt
Olivenolie til stegning

Beskrivelse

Skær gulerod i fine, små tern. Knæk den træede ende af aspargesene, og skær dem i tynde skiver. Skyl risene.

Steg kyllingeternene i olivenolie i en gryde, til de begynder at tage farve. Krydr med salt.

Tilsæt de skyllede ris og gulerodstern. Svits det i 1 minut.

Hæld vandet ved, og bring det i kog. Tilsæt timian. Læg låg på, og lad det simre i 12-13 minutter. Tilsæt asparges og kog et par minutter mere.

Anret på en tallerken inden servering.