



Beskrivelse

Varm lidt olie i en gryde og svits cajunkrydderiet kort heri. Tilsæt ris, vand og bouillonterning. Lad risene simre under låg i 12 minutter. Lad risene trække i 10 minutter.

Skær peberfrugt og ananasringe i små tern.

Hæld 1 dl ananassaft i risene og kom peberfrugt, majs og ananas i. Lad risene koge et par minutter til grøntsagerne er varme. Pynt med lidt persille ved servering.

Risene er velegnet som tilbehør til cajunkyllingefilet.

Ingredienser

2 dl ris
4 dl vand
1 hønsebouillonterning
1 rød peberfrugt
1 dåse majs, 140 g
7 ringe ananas fra dåse
1 dl ananassaft
1/2 spsk. cajunkrydderi
olie til stegning

Pynt: persille