

Rød risret

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær løg, peberfrugt og chili i tern. Svits løget i lidt olie i en gryde. Kom farsen i og lad den svitse med til den skifter farve. Rør Taco Spice Mix i og tilsæt 1 dl vand og de flåede tomater. Kom peberfrugt og chili i. Tilsæt en halv bouillonterning. Krydr med røget paprika, salt og peber. Lad retten simre i 15-20 minutter. Tilsæt 1 kop ris og 1 kop vand, tilsæt evt. mere vand undervejs. Riv gulerødderne groft og tilsæt dem ca. 5 minutter før retten er færdig. Når risene er kogt, er retten færdig.

Ingredienser

500 g bøffars
1 stort løg
1 rød peberfrugt
1 rød chili
1/2 brev Taco Spice Mix
1 dl vand
1 ds. hakkede, flåede tomater
1/2 bouillonterning
1 tsk. røget paprika
salt og peber
1 kop ris
1-2 kopper vand
2 gulerødder
olie til stegning

Tilbehør: Salat og flutes.