



Ingredienser

500 g hakket svinekød

1 løg

1 fed hvidløg

2 tsk. sukker

1 rød peberfrugt

3 forårsløg

4 dl parboiled ris

6 dl vand

1/2 bouillonterning

1 god håndfuld rosiner

karry

gurkemeje

salt og peber

olie til stegning

Beskrivelse

Skær løg og hvidløg i tern. Snit forårsløg fint og skær peberfrugten i strimler. Varm lidt olie op i en gryde og brænd karryen af. Svits løg og hvidløg i olien. Kom fars og sukker i og svits videre. Tilsæt grøntsagerne og lad dem svitse et øjeblik. Krydr med gurkemeje, salt og peber. Tilsæt ris, vand og bouillontern. Kog til risene er færdige. Rør i retten undervejs og tilsæt evt. mere vand. Tilsæt rosiner og varm retten igennem. Smag retten til med krydderier og server.