

Hurtig risret

(4 pers. ret.)

225 g. basmatiris

2 ½ x 225 g. vand

1 bouillonterning, grøntsag eller kylling.

Koges ca. 12 min. hviler herefter ca. 12 min.

375 g. bacontern eller skiver af bacon.

1 løg fint hakket

1 rød peber skåret i tern.

100 g. champignon fra glas.

100 g. optøede ærter.

100 g. optøede majs.

Bacon, kommes på en kold pande og varmes langsomt op til at de steges sprøde.

Herefter tømmes bacon fra og løg steges klare i bacon fedt.

Bacon, rød peber og championen kommer over til løget på panden og der steges sammen i et par minutter.

Herefter tilsættes der ærter og majs og der steges til at retten er gennem varm.

Risene og pandens indhold blandes nu og pyntes gerne med hakket persille.



