

Ris-ret bouillon gong-gong



Ingredienser:

- 3-4 portioner
- 3 gulerødder
- 75 g rosiner
- 1 spsk. Becel flydende
- 1 lille løg
- 4 wienerpølser
- 300 g ris
- 2 terninger Knorr hønsebouillon
- 5 dl vand

How to:

1. Skræl gulerødderne og riv dem groft.
2. Bland halvdelen af gulerødderne med rosinerne i en skål.
3. Hak løget fint.
4. Skær wienerpølserne i 2 cm stykker.
5. Svits resten af gulerødderne, løg og pølsestykkerne i Becel under omrøring.
6. Tilsæt ris, vand og bouillonterninger. Rør, indtil boullonen er opløst.
7. Kog retten ved svag varme i ca. 12 minutter, og lad den hvile under låg i ca. 10 minutter.
8. Server risretten med gulerodssalaten.