

Varme retter - 3 personer

Dirty rice

Ingredienser

1 kop ris

3 skiver bacon

1 ds sorte eller blandede bønner

1 grøn peber

1 løg

1 tern okse bouillon

1 spsk smør

chili i flager

salt

Forberedelse

Skær bacon i tern. Rens og skær løg og grøn peber i tern.

Tilberedning

Kog risene op med vand og bouillontern, og stil gryden til side i termoposen. 1 del ris/3 dele vand.

Steg bacon, løg, grøn peber i smøret. Tilsæt bønner og ca. 1/4 tsk chili. Når det er varmt blandes risene i og varmes med et par minutter under omrøring.

Servering

Retten kan stå alene og dermed række til 3 personer, eller serveres med salat og brød hvis man er flere. Den passer også fint til grillmad.