

## Meksikansk ris

### **Ingredienser:**

- 1 sjalottløk
- 2 grønne chili
- 1 kinesisk hvitløk
- 5 desiliter brun ris
- 1 boks knuste tomater
- 2 spiseskjeer olje
- 1 teskje salt
- 7,5 desiliter vann med buljongpulver

### **Framgangsmåte:**

Finhakk sjalottløk, chili og hvitløk. Ha i en gryte og rør inn ris, tomater, olje og salt. Skru varmen på fullt og hell på vann med buljongpulver. La det koke opp, skru ned varmen, ha på lokk og la det koke på laveste varme til all væsken er absorbert. Rør alt godt sammen før servering.