

Cajunstyle Ricepot & Majscolber med Smør (V)

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
2 stngl	Bladselleri, øko
2 stk	Grøn Peber, øko
2 stk	Løg, øko
4 dl	Ris
1 bdt	Koriander
1 ds	Kidneybønner, øko
2 fed	Hvidløg, økø
4 tsk	Krydderimix (Chili, Hvidløgpulver, Løgpulver, Oregano & Timian)
4 stk	Majscolber
	DET SKAL DU SELV HAVE
8 dl	Vand (dl.)
	Fedtstof til stegning
	Salt & Peber
	smør

Tilberedning:

Pil og hak løg og hvidløg fint. Skær bladselleri i skiver.

I en stor sauterpande eller gryde med lidt fedtstof steger du bladselleri sammen med løg og hvidløg. . Rens og skær peberfrugten i grove tern og tilsæt den sammen krydderimix og risen. Svits det hele i et par minutter og tilsæt derefter bønner og vand og lidt salt. Lad retten simre i ca. 10 minutter til risen er mør. Smag til med salt og peber.

Rens og kog majscolberne i letsaltet vand i ca. 6-8 minutter til de er møre. Vask og snit korianderen og drys den over risretten lige før servering.

Servér Cajun Style Rice Pot & Majscolber med smør.

Velbekomme.