

# Orientalisk Risret med Hakket Oksekød & Grøntsager

**Tilberedelsestid:** ca. 35 min.

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
400 g	Hakket oksekød 12 %
2 stk	Peberfrugter
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
2 stk	Løg, øko
2 fed	Hvidløg
4 tsk	Ingefær
4 dl	Jasminris
4 tsk	Indisk krydderi (Gurkemeje, Karry, Koriander, Garam Masala)
	DET SKAL DU SELV HAVE
	Fedtstof til stegning
	Salt og peber
8 dl	Vand til ris
6 dl	Vand (dl.)

## Tilberedning:

Kog risen i letsaltet vand i forholdet 1:2 i ca. 10 minutter og lad den hvile tilsvarende i 10 min. under låg før servering.

Pil, hak eller riv hvidløg. Pil og skær løg i fine tern. Skræl ingefær og hak den fint. Varm olie i en gryde og tilsæt ingefær, løg, hvidløg samt den indiske krydderiblanding. Steg krydderier og løg i et par minutter. Tilsæt hakket oksekød, salt, peber og brun det.

Skræl gulerødder og vask peberfrugter. Skær dem i fine tern. Tilsæt gulerødder og peberfrugter samt vand til sauce. Lad retten simre i ca. 10 minutter. Smag den til med salt og peber. Vend risen sammen med retten og lad den simre et par minutter før servering.

Servér orientalsk risret med hakket oksekød og grøntsager.

Velbekomme.

Nb. Hvis du vil have en mindre stærk ret, så tilsæt kun halvdelen af ingefæren og mindre hvidløg.