

Orientalisk risret med oksekød

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 400 g hakket oksekød
- 2 spsk. olie til stegning
- 1 tsk. karry
- 1 tsk. spiskommen
- 1 tsk. paprika
- godt med salt og peber
- 1 gulerod
- 1 pose rismix fra frost (ris og grøntsager)
- 1 bouillonterning + 1/2 dl vand

Servering

- Evt. friske urter
- Evt. en skefuld tzatziki eller creme fraiche
- Evt. brød

Sådan gør du

1. Steg oksekød på en pande i lidt olie til det er brunet.
2. Kom så krydderier ved og vend rundt.
3. Skær en gulerod i små stykker og kom ved.
4. Hæld posens indhold på panden
5. Kom en bouillonterning i en skål med kogende vand, til den er opløst. Hæld det på panden.
6. Rør det sammen og smag til med ekstra krydderi.
7. Server evt. med lidt friske urter, lidt brød eller en skefuld creme fraiche.