HAUGEN-GRUPPEN

Mexican Red Rice (10 personer)



Forberedelse

Tilberedning
Kyllingfond blandes ut som angitt på flasken. Miks alt krydderet i en bolle. Stek løk og hvitløk lett i en kjele med litt olivenolje. Miks alle produktene utenom ertene og kok enten i gastronorm i konveksjonsovn, riskoker, steamkjele eller i en vanlig kjele. Kokes til risen er kokt tørr. Rør om før servering. Legg i ertene sist.

Kryddermiks: Totalt 1,5 dl. Spisskummen (ikke karve), paprikapulver, oregano, timian, Maldon havsalt

Produkter

Kyllingfond *(Selleri)	2 l
Kikerter i pose	300 g
Paradiso Paraboiled Ris	500 g
Paradiso Ternede Tomater	250 g
Premium Mais	500 g
El Paradiso Salsa Fresca	250 g
Olivenolje	20 ml
Grønne erter	150 g
Løk, hakket	200 g
Hvitløk, hakket	150 g

*Allergener