



**Rispilaff med majs**

En ny og anderledes idé med hele majscolber – inspireret af det krydrede cajun køkken.



Bedøm opskrift



45 min



Aug – Okt



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose

## Ingredienser

4 pers.

2 spsk olie

1 knivspids cayennepeber

1 **grofthakket løg**

3 fed finthakket hvidløg

1 **finthakket rød chili (kan udelades)**

4 dl ris

1 dåse flåede tomater

1 laubærblad

4.5 dl hønsebouillon

4 **majskobler**

1 bundte **forårsløg**

salt og peber

# Tilberedning

- 1 Varm olien op i en gryde med cayennepeber og svits løg, hvidløg og chili. Tilsæt risene og svits dem, til de bliver klare. Kom tomater, laurbær, bouillon og majs i tykke skiver ved og krydr med salt og peber. Lad retten simre under låg i ca. 20 minutter til risen er mør og har opsuget al væden.
- 2 Rør i gryden et par gange undervejs og tilsæt mere væde, hvis retten er ved at koge tør. Lad retten trække i 10 minutter og server med fintsnittet forårsløg.



## Tip

Server retten til grillede kæmperejer eller kyllingefilet på spyd. Kom alternativt kogt skinke eller hamburgerryg i tern i rispilaffen 5 min. før den er færdig.

