

Mexikansk Ris med en twist Hot BBQ

Yes så bliver det ikke mere hot. Mexico Food er generelt lidt mere hot end det vi spiser herhjemme ☐ Men den her har fået en ekstra pust Styrke med på vej fra min Hot Bastard BBQ rub.

Mexikansk Ris

til 4 til 6 portioner.

forberedelsestid ca. 15min. tilberedningstid: ca. 30min.



Mexikansk Ris

Ingredienser Til Mexikansk Ris

- 300g løs ris (Jasmin)
- 1 stor løg
- 300ml passererede tomater

- 700ml grøntsags bouillon
- 1 peberfrugt
- 1 friskpresset fed hvidløg eller ternet
- 3 tsk. Hot Bastard BBQ Rub
- lidt olie

Mexikansk Ris Fremgangsmåde

1. Tern Løg, Peberfrugt og hvidløg i så små stykker som muligt.
2. Kom lidt olie i panden eller gryden og varme den op.
3. Svits løg af, derefter kommer du risen i panden eller gryden ikke forkogt. Og rister den i 5 minutter, til den bliver lyse brun.



Ris i Støbejernspande på Napoleon Prestige Pro 500

4. Derefter kommer du dine peberfrugt og hvidløg i din pande eller gryden sammen med 3 tsk. Ho Bastard BBQ Krydderi. Blender det hele godt sammen.



Peberfrugt, hvidløg og BBQ Krydderi kommer med i panden

5. NU kommer du dine passerede tomater i.



så er det tid til passerede tomater

6. Og til sidst din grøntsagsbouillon og blender det hele rigtig godt igen.



til sidst hældes grøntsagsbouillon over i panden

7. Husk at rør rundt løbende. Du kan nu se at væsken fordamper og optages af risen.



Næsten færdig tilberedt Mexikansk Ris

8. Din Ris er klar til servering efter små 20 minutter, det vil sige når alt væske er suget fordampet og du kun har en fast ris masse tilbage. Inden servering kan du evtl. smage det til med salt, peber og lidt ekstra chili.



Mexikansk risret



Ananas Kyllingspyd med Mexikansk Ris

Den smager fantastisk til Ananas Kyllingespyd.

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Danish BBQ - Honey Dust BBQ Rub: [**Steak-Out.dk***](#)
- Napoleon Prestige Pro 500: [**Homeshop.dk***](#)
- Traeger Støbejernspande: [**Homeshop.dk***](#)
- Napoleon Skærebræt: [**Backyardliving.dk***](#)
- Njord Kokkekniv: [**Ansø of Denmark***](#)
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [**Computersalg.dk***](#)

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).