inköpslistan.se

Av: Bella Alén

4 port

Nötkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vardag, Steka

EN MATIG VARDAGSRISOTTO

En snabb och lite het vardagsmat.

Ingredienser

6 port ris
1 pkt bacon
$^{1}/_{2}$ st purjolök
1 st paprika, röd
500 g nötfärs
salt
svartpeppar
$^{1}/_{4}$ tsk paprikapulver, rökt
2 msk tomatpuré
2 dl vatten

Kall mild sås

2 dl creme fraiche
1,5 dl gräddfil
2 msk sweet chilisås
örtsalt

Gör så här

1. Koka riset enligt förpackningen.

2. Skär bacon mindre och stek i stekpanna.

3. Skär purjo och paprika i mindre bitar. När baconet fått färg så tillsätter du grönsakerna. Bryn en liten stund så att paprikan och purjon blir lite mjuka.

4. Stek köttet och smaksätt med salt, svartpeppar och rökt paprikapulver. Tillsätt tomatpurén och vattnet. Låt lite puttra.

5. Blanda ihop ris, bacon och grönsaksblandningen plus köttet.

6. Blanda ihop alla ingredienser till såsen.

Servera gärna med en enkel grönsallad.