

Løse ris med grønkål



Ingredienser:

3 dl. Grønsagsbouillon

1½ dl. Løse ris

60 g. frossen, hakket grønkål.

Fremgangsmåde:

Bouillonene koges op. Grønkålen tilsættes, og der røres, til kuglerne er opløst. Risene tilsættes og koger i ca. 15 min. Risene fjernes fra varmen og trækker i 10 min.