



Bønner og ris (Arroz y frijoles)

Ingredienser:

- 2 spsk. olivenolie
- 3 dl. Kogte ris (forkogt eller dampet)
- 2 dl. sorte eller røde bønner
- 1 finthakket løg
- 2 fed hvidløg
- 1 tsk. salt
- (friskhakket koriander)
- (friskhakket forårsløg)

Forslag til krydderier

- Tørret koriander
- Spidskommen
- Ingefær
- Chili

Sådan laver du bønner med ris

1. Opvarm olien i en stor kasserolle.
2. Steg løg og hvidløg til de er gyldne.
3. Bland evt. krydderier i gryden og tilsæt bønner og ris.
4. Steg retten igennem og smag til med salt og peber.
5. Anret på en tallerken. Serveres evt. med friske hakkede koriander og forårsløg.