



---

## DIRTY RICE - 42 PERSONER

---



### Ingredienser

- 3 kg ris, vild, parboiled
- 2 hvide løg
- 2stk. peberfrugter gule eller orange
- 1stk. hvidløg
- 4 laurbærblade
- 2 bdt. Dild
- 2 pakker hønsebouillon

### Fremgangsmåde

Peberfrugter, løg, de fine blade fra bladsellerien samt hvidløg.

Skæres meget småt og ristes på en pande med lidt smør eller olie.

Fordeles i 2 gryder. 4 laurbærblade kommes i.

Hønsebouillon af 4 liter kogende vand med 8 bouillon-terninger bringes i kog.

Når det koger, kommes lidt salt og 2 kg ris i, og det koger under låg i 20 minutter (hold øje med om det behøver ekstra vand).

Risene trækker under låg i 20-30 minutter, pyntes med dild og sættes ind.