



Mexicansk gryde med hakket gris, squash og jalapeno

Ris

135 g basmatiris

Grøntsager

½ stk squash
1 stk rød peber
1 fed hvidløg

Mexicansk gryde

300 g hakket gris & kalv
1 pose three spices
½ dåse hakkede tomater
1 stk jalapeño, frisk
½ pk koriander, frisk
1 dl vand ^b
1 tsk sukker ^b

Det skal du selv have

salt ^b

olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Grøntsager:** Skyl og skær squash og peberfrugt i tern. Pil og pres hvidløg.
3. **Mexicansk gryde:** Varm lidt olie op i en gryde. Steg kødet ca. 3 min. Tilsæt peberfrugt, hvidløg, three spices og lidt salt. Steg yderligere ca. 1 min. Tilføj squash, hakkede tomater, vand og sukker. Lad det simre ca. 10 min. Smag til med salt.
4. **Servering:** Hak jalapeno og koriander fint og drys over retten, efter hvor stærkt du vil have det. Servér med basmatiris.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.