



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Lobia Polo - persisk risrätt med nötfärs, haricots verts och matyoghurt

Lobia Polo

Nötfärs 250 g
 Bananschalottenlök 1 st
 Paprikapulver 1½ tsk
 Curry 1 tsk
 Lagerblad 2 st
 Haricots verts 1 förp
 🏠 Olivolja 1 tsk
 🏠 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Tomatpuré 2 msk
 🏠 Vatten 3 dl
 🏠 Sambal oelek ½ tsk
 🏠 Kycklingbuljong 1 tärning
 🏠 Salt 1½ krm
 🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Basmatiris 125 g
 Matyoghurt 1½ dl
 Tomat 1 st

- Förberedelser:** Hacka schalottenlök. Skär haricots verts i minde bitar.
- Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen, ca 8 min.
- Lobia Polo:** Hetta upp olivolja i en stekgryta. Fräs nötfärs, schalottenlök och pressad vitlök ca 4 min. Rör ner tomatpuré, paprikapulver, curry och lagerblad, fräs ytterligare ca 2 min.
- Tillsätt vatten, sambal oelek (efter egen smak), smulad kycklingbuljong och salt. Koka upp och sjud under lock ca 8 min.
- Tillsätt kokt basmatiris och haricots verts till grytan, låt sjuda ytterligare ca 3 min, tills riset mjuknat. Smaka av grytan med lite salt och nymald svartpeppar.
- Tärna tomat. Servera lobia polo toppad med tomat och matyoghurt.