

11. Panderet med snittet grønt og hvidløgsbrød

Ingredienser

750 g panderet
4 dl brune ris
½ dl fløde
½ liter grøntsagsfond
4 -8 skiver brød
2 spsk. olie
1 fed hvidløg
½ kg snittede grøntsager
(peberfrugt, tomat, løg,
svampe eksempelvis)

Sauter panderetten i gryde, og tilsæt fond samt fløde og kog op. Dryp brødsiverne med olie og rist dem i ovnen. Gnid dem derefter med hvidløg.

Kog risene og bland herefter med de snittede grøntsager
Server panderetten med risblandingen og med brødene ved siden af.

