

SAFRAN-RIS MED BOUILLON



8 personer

2 spsk. olie eller smør

1 lille finthakket løg

1 knivspids safran

4 dl løse ris

6 dl kalvebouillon

Klar løget i fedtstoffet.

Vend safran og ris godt i til safranen begynder at afgive farve.

Hæld bouillon på, kog op og lad risene simre under låg 12-15 min.

Tag risene af blusset og lad dem trække mindst 12 min.