



## PLAT MEXICAIN

### INGRÉDIENTS (pour deux personnes)

- 150 g de riz
- 200 g de viande hachée
- 200 g de légumes mexicains
- 1 petite boîte de maïs
- 1 boîte de concentré de tomates
- 1 oignon
- 1 poivron
- 1 piment rouge
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de paprika en poudre
- Pincée de sel et de poivre
- 250 ml d'eau
- 1/2 cube de bouillon aux herbes
- Huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- Confiture d'abricots

### USTENSILES

Skottelbraai

1

Coupez le poivron, l'oignon et le piment rouge en morceaux. Versez un petit peu d'huile dans une poêle et faites-y revenir la viande hachée avec une pincée de sel et de poivre.

2

Ajoutez l'oignon, le poivron, le piment rouge et les herbes et faites cuire pendant quelques minutes.

3

Ajoutez les légumes mexicains, le maïs et la purée de tomates et faites cuire pendant 1 minute.

4

Ajoutez le riz, le cube de bouillon et l'eau et laissez mijoter pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que le liquide ait disparu. Si le riz n'est toujours pas complètement cuit après 15 minutes, ajoutez un peu d'eau et laissez mijoter un peu plus longtemps.

5

Dès que le riz est cuit, votre repas est prêt !

Bon appétit !