# RECETTE
# BOEUF, RIZ ET CITROUILLE

## RECETTE

Eplucher la citrouille et la découper en petits dés. La faire cuire à feu moyen pendant une trentaine de minutes dans de l'eau bouillante non salée. Une fois la citrouille bien cuite, l'écraser en purée.

Faire cuire le riz environ 5 à 10 minutes de plus que les instructions sur le paquet (il doit être surcuit).

Dans une poêle, faire revenir la viande hachée dans un filet d'huile de colza à feu moyen pendant 10 à 15 minutes (il doit être bien cuit).

Dans un saladier, mélanger : le riz, la purée de citrouille, la viande hachée, 20 g d'huile de colza et les 10 g de CMV.

En cas de doute, demandez conseil à votre vétérinaire.

Hey Saika

## INGRÉDIENTS

300 g de boeuf hâché

300 g de citrouille

30 g de riz

10 g de CMV adapté à votre chien

Huile de Colza