



KÖTT

Chili con carne

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Chili con carne är en rätt som uppskattas av alla åldrar.



INGREDIENSER

500 g nötfärs
2 st röda lökar
3 st vitlöksklyftor
smör eller olivolja till grytan
1 msk chilipulver, gärna ancho style
1 msk paprikapulver
0.5-1 tsk cayennepeppar
1 st förpackning krossade tomater (500 g)
1 burk vita bönor (400 g)
1 burk kidneybönor (400 g)
flingsalt och nymalen svartpeppar

TILL SERVERING

1 paket tortillabröd
isbergssallad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Finhacka lök och vitlök. Hetta upp smör eller olja i en gryta och stek löken mjuk utan att den tar färg på inte alltför hög värme. Tillsätt färsen och rör om. Bryn den i några minuter. Tillsätt kryddorna och rör om.
- 2** Häll på tomatkrosset och låt puttra i ca 10 minuter.
- 3** Häll av bönorna och skölj dem. Tillsätt till grytan. Rör om och smaka av med flingsalt och nymalen svartpeppar.
- 4** Värm tortillabröden enligt anvisning på paketet. Strimla salladen.
- 5** Servera chilin med de varma bröden, den strimlade salladen och gräddfil!