KÖTT

Chili con carne

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

35

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

3 dl gräddfil

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!