



KYCKLING

Kalkonchili

Kock: **Todd English** Tid: **60 min** Portioner: **6**



Jag fullkomligt älskar chiligrytor, den här rätten är en av mina favoritchilis!

Serveras bäst i en skål med en sked i all enkelhet.



INGREDIENSER

450 g kalkonfärs
3.4 dl lök, finhackad
3 msk mexikansk kryddblandning
3.4 dl tärnad grön chili
6 st pressade vitlöksklyftor
0.5 tsk havssalt
7.5 dl krossade tomater
33 cl ljus öl
4.5 dl pintobönor
4 msk färskt hackad persilja
1 msk vegetabilisk olja
2.25 dl riven monterey jack ost

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tillaga kalkonen i en gryta i keramik på medium-hög värme med olja. Rör om ofta, tillaga i cirka 10 - 12 minuter. Tillsätt lök och sautera i 3 minuter eller tills löken börjat mjukna. Blanda i min mexikanska kryddblandning tillsammans med vitlök, salt och de gröna chilifrukterna. Låt det koka i någon minut.
- 2** Blanda sedan i tomaterna och ölen. Låt det koka upp och dra sedan ned värmen och låt det sjuda utan lock i 30 minuter.
- 3** Rör nu i bönorna och låt grytan koka på medium-hög värme i 15 minuter, rör om då och då. Tag sedan grytan från plattan och servera i djupa skålar, strö över ost och persilja. Smaklig måltid!