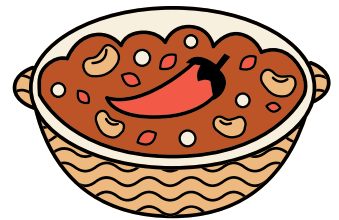


CHILI CON CARNE

EN STOR GRYDE CHILI CON CARNE

DET SKAL DU BRUGE

- 500 gram Hakket oksekød
- 3 løg fint hakket
- 3 fed hvidløg
- 500 gram Snackpeber
- 3 stk. Gulerødder skåret i små tern
- 2 dåser Kidney bønner
- 1 teske Koriander 1 tsk. Spidskommen
- 1 teske Kanel
- 1 spiseske Balsamico eddike
- Ca. 50 gram Mørk chokolade
- Chilipulver eller frisk chili, alt efter hvor stærkt man ønsker retten
- Salt og peber



SÅDAN SKAL DET GØRES

Peberfrugt og gulerødder svitses godt af med lidt smør og rapsolie. Løg og hvidløg tilsættes og når de er blevet sautereret, tilsættes det brunede kød. Kødet kan med fordel brunes af på en separat pande, for at give det lidt farve. Med en lille smule vand kan man koge panden af og tilsætte dette sammen med tomater og krydderierne. Når det har simret i en lille time, er det tid til at komme chokolade og kidney bønnerne i. Retten er klar til servering efter en sidste tilsmagning. Som tilbehør kan man evt. bage et godt brød eller serverer med ris og en skefuld creme fraiche på toppen

Bon appetit