

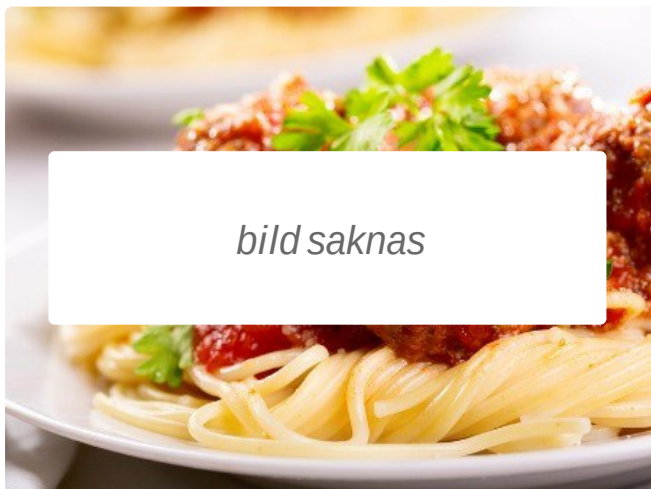


bild saknas

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat

CHILI CON CARNE

Ingredienser

400 g nötfärs
2 st lök, gul
1 st chili, röd (eller grön)
1 burk tomater, krossade
2,5 dl buljong, kött
2 msk tomatpuré
1 tsk chilipulver
1 tsk oregano
1 tsk spiskummin
1 tsk salt
1 burk kidneybönor
1 burk vita bönor
 $\frac{1}{2}$ dl persilja (hackad)

Gör så här

Hacka löken och fräs den i en gryta. Fräs köttfärsen i stekpannan och häll sedan över i grytan. Tillsätt allt utom bönor och persilja. Koka i ca 15 minuter. Skölj bönorna i kallt vatten, tillsätt dem och koka upp. Tillsätt till sist persiljan. Servera eventuellt med sallad och bröd.

Notera: Detta är en något modifierad variant på receptet "Onionchili" från ica.se