

inköpslistan.se

Av: Jenny Lundin

10 port

Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat

CHILI CON CARNE ICA 10 PERS

Ingredienser

1500 g nötfärs
3 msk majsolja
3 tsk salt
1/2 tsk svartpeppar *(Mellanmalen)*
2 tsk chilipulver *(ChiliPEPPAR)*
3 st rödlök
3 klyftor vitlök
3 burkar tomater, krossade
1 burk cocktailtomater
1 dl chilisås
2 tsk paprikapulver
2 msk tabasco
4 burkar kidneybönor

Gör så här

Gör så här
1. Bryn köttfärsen i omgångar i olja. Krydda med salt, peppar och chilipeppar. Lägg över i en gryta.
2. Skala och hacka lök och vitlök och fräs den i olja.
3. Blanda lök och köttfärs. Häll över de krossade, hela tomaterna och chilisås rör om. Krydda med paprikapulver och tabasco. Låt sjuda ca 10 min.
4. Häll av spadet från bönorna och skölj dem. Lägg ner dem i grytan och koka upp så att det blir varmt.
5. Servera med bröd t.ex. tortillabröd, nachos, gräddfil ev tacosås, feferoni och jalapenos.