

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska

CHILI SIN CARNE

Ingredienser

1 burk kidneybönor
1 burk vita bönor *(gärna i tomatsås)*
1 burk tomater, krossade
1 st lök, gul *(hackad)*
1 st paprika, röd *(hackad)*
2 klyftor vitlök
1 tärning buljong, grönsak
1 tsk chilipulver
1 burk majs *(ev.)*

Tillbehör

3 dl ris

Gör så här

Fräs lök, paprika, kryddor och bönorna i lite olja. På med de krossade tomaterna, i med buljongtärningen och pressa i vitlöken. Låt sjuda cirka 20 minuter. Lägg i majs på slutet (de blir lite sega om man ha de i för länge). Servera!