



bild saknas

- ▮ 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!