

inköpslistan.se

Av: Mikael Frödin

4 port

Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat

CHILICONCARNE

Ingredienser

500 g nötfärs
2 st lök, gul
2 msk margarin
2 st paprika, grön
1 burk tomater, krossade
4 msk tomatpuré
1 tärning buljong, kött
1/2 msk chilipulver
2 klyftor vitlök
1 tsk mejram
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar
1 burk vita bönor
2 dl gräddfil
1 st nachochips

Gör så här

1. Skala och hacka löken. Kärna ur paprikan och skär den i bitar. Bryn löken i lite matfett på svag värme. Rör ner färsen och paprikan. Bryn alltsammans några minuter.

2. Lägg i resten av ingredienserna och kryddorna utom bönorna. Var försiktig med chilipeppar om grytan inte ska bli för stark. Koka grytan livligt utan lock ca 10 minuter. Rör om ofta. När det mesta av vätskan har kokat in, häll i bönorna och smaka av med salt och peppar.

3. Låt alltsammans bli genomvarmt. Servera med tortillachips och lite gräddfil.