

inköpslistan.se

Av: Helena.Bülow

4 port

Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

HELENAS CHILI CON CARNE

Ingredienser

400 g blandfärs
1 st lök, gul
1 burk kidneybönor
2 st chili, röd
2 msk tomatpuré
salt
svartpeppar
chilipulver
persilja
matolja *(till stekning)*

Gör så här

1. Stek köttfärsen i lite olja, cirka 1 matsked, tills den fått färg rakt igenom.

2. Strimla löken och chilifrukterna och lägg dem i stekpannan tillsammans med köttfärsen. Krydda med chilipulver, peppar och salt.

3. Tillsätt tomatpurén och hälften av de krossade tomaterna. Tillsätt sen bönorna och resten av de krossade tomaterna. Krydda till sist med persilja efter smak.

Server med ris och en god sallad