## Chili sin carne

**Du trenger:**

|  |  |
| --- | --- |
| 11 fedd½ halv½ ¼ pose2 ss2 ts2 ts1 ts1/4 ts1 boks1/2 boks2 dl½ terning1 ts2 ruter | løk, i små terninger hvitløk, finhakketrød chili, finhakketsøtpotet, i terningervegetardeig (ikkje bruk meir enn det står i oppskrifta)tomatpuréspisskumminhttps://trinesmatblogg.no/app/uploads/2016/08/6-IMG_9019.jpgpaprikapulveroreganokanelhermetiske tomater, hakketchilibønnervatn grønsaksbuljongsukker (smak til)salt og pepperkokesjokolade**Slik gjør du:**1. Skjær opp alle grønnsakene som angitt.
2. Finn frem alle krydder og resten av ingrediensene.
3. Ha olje i ei gryte og fres løken til den er blank. Tilsett hvitløk, chili, tomatpure og krydder. Steik litt til.
4. Bland inn vegetardeigen og la den steike litt sammen med de andre ingrediensene.
5. Tilsett hermetiske tomater, søtpotet, chilibønner, vatn og buljong. Rør godt sammen og la det koke ca 20 min.
6. Smak til med sukker, salt, pepper og sjokolade.
7. Server sammen med reven ost, rømme og tortillachips.
 |