

Chili sin carne med hjemmelaget tortillachips

Ingredienser

- 1 stk løk
- 1 stk gulrot
- 1 stk paprika
- ½ chili
- 2 fedd hvitløk
- 1 ss nøytral olje
- 1 ts spisskummen
- ½ ts koriander
- ½ ts chilipulver
- 1 boks hakkede tomater
- 1 ts tomatpurè
- ½ boks hermetiske røde bønner
- ½ boks hermetiske kikerter
- Saften av ¼ lime

Slik gjør du:

- 1) Grovhakk løk, gulrot og paprika. Finhakk chili og hvitløk.
- 2) Varm olje i en gryte og fres grønnsakene til de er blanke og begynner å få farge.
- 3) Dryss over spisskummen, koriander og chilipulver, og la det frese ca 1. minutt.
- 4) Tilsett hakkede tomater, tomatpurè og kok opp. Senk varmen og la det småkoke ca 5 minutter. Tilsett litt vann hvis du synes gryten er for tykk.
- 5) Skyll bønner og kikerter og ha dem i gryten. Smak til med salt, pepper og limesaft.
- 6) Server og nyt gryten sammen med tortillachips og en klatt rømme.

Tortillachips. Ingredienser: 3 lefser, 1 ss olje, 1 ts salt, 1 ts paprikapulver

Slik gjør du: Skjær/klipp lefsene i små trekanter. Ha dem i en bolle. Tilsett olje og krydder.

Spre dem på et bakepapirkledd stekebrett. Nederst i ovnen på 160 grader.

Over/undervarme. Ca. 10 minutter.

