

Fra Gryderetsfest i Lem Samlingshus 11. marts 2020

Chili con carne (4 personer)

Det skal du bruge:

400 g oksefars
2 peberfrugt i store tern (rød og gul)
1 løg
1 fed hvidløg
5 stilke bladselleri i små tern
3 gulerødder i små tern
1 dåse hakkede tomater
1 dåse kidney bønner (skylles)
olie, salt, peber, frisk chili (medium)
1 tsk. oregano
1 tsk. timian
creme fraiche

Sådan gør du:

Svits det hakke løg og kødet i lidt olie.
Tilsæt hvidløg, chili og krydderier, derefter de øvrige grøntsager.
Steg i ca. 10 min.
Kom de hakkede tomater og evt. bouillon i gryden.
Lad det simre i ca. 10 min. Rør undervejs.
Tilsæt de skyllede bønner.
Lad det simre i yderligere 10 min.
Smag retten til.

Serveres med creme fraiche.
Kan serveres med hakket persille.
NB: Bladselleri kan udelades.