

# Chili sin Carne

**Tilberedelsestid:** ca. 35 min.

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
4 dl	Jasminris
2	Bønner (dåse)
4 tsk	Mexicansk Krydderi
2 stk	Løg
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
2 stk	Peberfrugter
3 fed	Hvidløg
1 ds	Hakkede tomater, øko
1 ds	Tomatpuré
1 bdt	Koriander
200 ml	Creme fraiche
1 stk	Chili

DET SKAL DU SELV HAVE  
Fedtstof til stegning  
Salt & Peber  
Vand

## Tilberedning:

Skyl risene og sæt dem over kog i vand i forholdet 1:2 med lidt salt i ca. 10 min. og lad dem derefter hvile i 10 min.

Snit løg fint. Vask og rens gulerødder og peberfrugt. Snit dem i tern. Halvér chilien og fjern kernerne. (Gem dem evt. til senere)

Varm olie i en gryde. Svits løgene til de bliver bløde. Tilsæt derefter gulerødder og peberfrugt. Svits dem ved middel til høj varme i et par minutter.

Tilsæt derefter krydderiblandingen, finthakket hvidløg, salt og peber samt lidt finthakket chili (uden kerner) og rør rundt. Tilsæt tomatpuré og svits den sammen med endnu et par minutter.

Så tilsætter du bønner, hakkede tomater og lidt vand. Lad retten simre 10-15 min. eller længere. Tilsæt evt. en smule mere vand, hvis du vil have lidt mere sovs. Smag til med salt og peber.

Vask og hak koriander fint.

Servér chili sin carne med ris og creme fraiche. Drys med koriander.

Velbekomme.

NB: du kan evt. tilsætte chilikerner for en stærkere ret.