



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Vegetarisk chili med sprøde tortillas

### Det skal du bruge

200 g champignoner  
1 bundt forårsløg  
 $\frac{3}{4}$  fed hvidløg  
2 stk gulerødder  
1 stk rød peber  
1 dåse kidneybønner  
1 pose mexico mix-krydderi  
 $\frac{1}{2}$  dåse hakkede tomater  
4 stk tortilla-wraps  
2 spsk creme fraiche 18%

### Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C.
2. Fjern evt. jordrester fra svampene med en blød børste eller et stykke køkkenrulle. Skær svampene i skiver. Skyl forårsløg og snit dem fint. Hak hvidløg fint. Skræl gulerod og riv groft. Skyl peberfrugt, fjern kernerne og skær i små tern.
3. Varm 1 spsk olie i en tykbundet gryde og svits svampe, forårsløg, hvidløg, gulerod og peberfrugt i 4 min. Smag til med salt og peber.
4. Tilsæt kidneybønner, mexico-mix og hakkede tomater og bring retten i kog. Skru ned for varmen og lad retten simre under låg i ca. 10 min.
5. Del imens tortillas i kvarte og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Varm dem i ovnen i ca. 10 min. til de er gyldne og sprøde.
6. Anret portionsvis og servér med creme fraiche.