



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingchili med svarta bönor och basmatiris

Kycklingchili

Kycklinglårfile 300 g

● Salt ½ tsk

● Svartpeppar 1 krm

Gul lök 1 st

Svarta bönor 1 förp

Vitlök 1 klyfta

Tomatpuré 1 förp

Krossade tomater 1 förp

● Vatten ½ dl

Spiskummin 1 förp

Rökt chilimix ½-1 förp

Kycklingbuljong 1 påse

Röd paprika 1 st

Till servering

Basmatiris 135 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,

Vatten

1. Till servering: Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.

2. Kycklingchili: Dela kycklinglårfile i mindre bitar. Hetta upp lite olja i en stekgryta och fräs kycklingbitarna ca 5 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Hacka gul lök. Häll av och skölj svarta bönor.

3. Tillsätt lök och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min.

4. Blanda ner tomatpuré, krossade tomater, vatten, svarta bönor, spiskummin, rökt chilimix och kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 5 min. Skär röd paprika i mindre bitar och blanda ner i grytan och låt sjuda ytterligare ca 1 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

5. Servera kycklingchili med basmatiris.