



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.