



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Kalkonfärschili med svarta bönor och basmatiris

### Kalkonchili

Kalkonfärs 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

Spetspaprika 1 förp

### Till servering

Basmatiris 135 g

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,

Vatten

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

**2. Kalkonchili:** Hetta upp lite olja i en stekgryta och fräs kalkonfärs 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 spetspaprika 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 kalkonchili med basmatiris.