



Quick chili con carne med ris og nachos

Ris

135 g basmatiris

Chili con carne

1 stk løg
600 g chili con carne -
færdiglavet
½ pose chiliflager

Salat

1 stk tomat
75 g salatmix toscana
1 spsk lys balsamico
1 spsk olivenolie ^b

Servering

½ pose nachochips
1 dl creme fraiche 18%

Det skal du selv have
salt ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Chili con carne:** Varm en gryde op med lidt olie til høj varme. Hak løg og steg ca. 2 min. Tilsæt chili con carne og lad det simre 5-7 min. Smag til med ønsket mængde chili undervejs.
- 3. Salat:** Skær tomat i tern. Bland med salaten i en skål og vend med balsamico, olivenolie og lidt salt.
- 4. Servér** chili con carne med ris, nachos og en klat creme fraiche.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.