



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Meksikansk grønnsak- og bønnegryte med pasta, creme fraiche og bagetter

Gryte

½ stk gul løk
½ stk gul paprika
½ pakke tomatpuré
1 pakke grønnsaksbuljong
600 g chili sin carne
100 g casarecce
8–10 dl vann ^B

Bagett

1 stk bagett

Til servering

½ bunt bladpersille
½ pakke crème fraiche

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 200 grader varmluft.
2. **Gryte:** Skrell løken og skyll paprikaen, og kutt dem i terninger. Varm opp en stor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Fres løken og paprikaen sammen med tomatpuréen i 2 minutter. Rør inn buljongen, 8 dl vann, chili sin carnen og pastaen, og kok det hele under omrøring i omtrent 12 minutter, eller til pastaen er ferdig. Smak til med salt og pepper. Spe eventuelt med mer vann hvis gryten blir for tykk.
3. **Bagett:** Stek bagetten i ovnen i 6 minutter. Kutt bagetten i skiver før servering.
4. **Til servering:** Skyll og grovhakk persillen. Ringle crème fraichen i gryten ved servering, og dryss over persillen.