



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Texas vegetar chili med sweet potatoes og majs

## Sweet potatoes og majs

1 dåse majserner  
1 stk sød kartoffel  
olivenolie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>

## Texas chili

1 stk rød peber  
1 stk løg  
½ stk rød chili  
1 fed hvidløg  
1 dåse kidneybønner  
1 pose spidskommen  
½ pose røget chili  
1 dåse hakkede tomater  
1 spsk hvidvinseddike  
1 pose grøntsagsbouillon  
1 spsk olivenolie <sup>b</sup>  
1 dl vand <sup>b</sup>  
½ tsk sukker <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

## Servering

1 pk koriander, frisk  
1 pose nachochips

<sup>b</sup> basisvare

1. Læs opskriften igennem. Tag alle ingredienserne frem og skyl de grøntsager, der bør skylles. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Sweet potatoes og majs:** Hæld væden fra majs. Skræl og skær sød kartoffel i tern. Læg det på hver sin side af en bageblade med bagepapir. Dryp olivenolie over og krydr med lidt salt. Bag midt i ovnen ca. 18 min.
3. **Texas chili:** Skær peberfrugt i tern og løg i både. Hak chili fint og pres hvidløg. Hæld væden fra kidneybønnerne og skyl i koldt vand. Varm olivenolie op i en gryde. Sautér peberfrugt, løg, chili, hvidløg, spidskommen og røget chili efter smag ca. 3 min.
4. **Texas chili - fortsat:** Tilsæt kidneybønner, hakkede tomater, vand, hvidvinseddike, sukker og bouillon i gryden. Lad det simre under låg ca. 10 min. Bland sød kartoffel i og smag til med lidt salt og peber.
5. **Servering:** Hak koriander groft. Top retten med sweet potatoes og majs og et drys koriander. Servér med nachochips.