



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Chili con carne med jasminris og koriander

## Ris

135 g jasminris

## Chili con carne

1 pakke chili con carne

1 stk tomat

1 stk rødløk

1 stk rød chili

1 dl vann <sup>B</sup>

## Tilbehør

1 bunt koriander

1 pakke tortillachips

150 g lettromme

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Chili con carne:** Hell chili con carnen og 1 dl vann over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. La det hele småkoke i omtrent 10 minutter, eller til gryten er gjennomvarm. Skyll og kutt tomaten i terninger. Skrell løken og skyll chilien, og finhakk dem. Bland tomatene, rødløken og chilien inn i gryten de siste 2–3 minuttene av koketiden. Smak til med salt og pepper.

3. **Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen. Topp retten med korianderen, tortillachipsene og rømmen ved servering.

## TIPS!

Lag en tacoform i stekeovnen: Fordel chili con carnen og tortillachipsene i en smurt ildfast form, og topp med litt revet ost. Stek formen i ovnen ved 220 grader varmluft i 12–15 minutter, til den er gjennomvarm.