



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Classic chili con carne med ris og creme fraiche

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 stk løg
2 fed hvidløg
2 stk gulerødder
½-1 stk rød chili
300 g hakket oksekød
2 poser three spices
½ pose three spices
1 dåse hakkede tomater
½-1 dåse kidneybønner
1 dl creme fraiche 18%

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b
sukker ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Grøntsager:** Pil løgene og hvidløget og hak det fint. Skræl gulerødder og riv dem groft. Skyl og hak chili fint **TIP:** Fjern frøvægge og frø hvis du ikke vil have det for stærkt.
- 3. Chili con carne:** Lad lidt olie blive varmt i en stor tykbundet gryde ved kraftig varme. Svits kødet ca. 3 min. til det smuldrer og skifter farve. Tilsæt løg, hvidløg, chili, revet gulerod, three spice og mexico-krydderi og steg i yderligere 2 min.
- 4.** Tilsæt hakkede tomater og ønsket mængde bønner inkl. lidt af lagen i gryden med kødet. Smag til med salt, peber og lidt sukker. lad retten koge under låg ved middel varme i 16 minutter. Rør af og til.
- 5.** Servér rygende varm med ris og creme fraiche.