



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pulled pork chili med majscolv, ris och koriander

Chili

Pulled pork 1 förp
 Gul lök 1 st
 Svarta bönor, 190 g 1 förp
 Krossade tomater 1 förp
 Vitlök 1 klyfta
 Spiskummin 1 förp
 Rökt chilimix 1 förp
 Oxbuljong 1 förp
 ● Svartpeppar 1 krm

Till servering

Basmatiris 135 g
 Majscolv 2 st
 Gräddfil 75 g
 Koriander 20 g
 Chili flakes 1 förp

Att ha hemma ●
 Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Chili:** Kläm på förpackningen med pulled pork, så att köttet går sönder något innan öppning (spara vätskan). Hacka gul lök. Häll av och skölj svarta bönor.
3. Lägg pulled pork, sparad vätska, lök och svarta bönor i en stekgryta eller ugnform. Tillsätt krossade tomater, pressad vitlök, spiskummin, rökt chilikrydda och oxbuljong. Tillaga mitt i ugnen ca 25 min. Rör om efter halva tiden.
4. **Till servering:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen. Halvera majscolv och lägg i en ugnform. Tillaga ca 10 min i ugnen.
5. **Chili:** Rör i grytan och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera pulled pork chili med ris, gräddfil och majscolv. Toppa med koriander och chili flakes (efter egen smak).