



# Chili sin carne med fullkornsrís, marinert rødløk, tortillachips og rømme, servert med lime

## Fullkornsrís

135 g fullkornsrís

## Chili sin carne

600 g chili sin carne

½–1 dl vann <sup>B</sup>

## Marinert rødløk

1 stk rødløk

½ stk lime

1 ts sukker <sup>B</sup>

## Tilbehør

1 bunt koriander

½ pakke tortillachips

150 g lettømme

½ stk lime

salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

2. **Chili sin carne:** Ha chili sin carnen i en kjele. Skyll ut pakken med ½ dl vann, og ha vannet i kjelen. Kok opp på middels varme under omrøring. La det hele småkoke på lav varme i omtrent 5 minutter, eller til gryteretten er gjennomvarm. Tilsett mer vann hvis du synes at gryteretten får for tykk konsistens.

3. **Marinert rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne ringer. Ha løken i en bolle, og bland inn saften fra den halve limen, 1 ts sukker og litt salt. La løken marinere i laken frem til servering.

4. **Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen. Topp retten med korianderen, den marinerte løken, tortillachipsene og rømmen ved servering. Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene til retten.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.