



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 ^b
salt ^b

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 ^b
1 dl vand ^b
½ tsk sukker ^b
salt ^b
peber ^b

Servering

1 pk koriander, frisk
1 pose nachochips

^b 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.