



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkonfärschili med svarta bönor och basmatiris

Kalkonchili

Kalkonfärs 300 g
 ● Salt ½ tsk
 ● Svartpeppar 1 krm
 Gul lök 1 st
 Svarta bönor 1 förp
 Vitlök 1 klyfta
 Tomatpuré 1 förp
 Krossade tomater 1 förp
 ● Vatten ½ dl
 Spiskummin 1 förp
 Rökt chilimix ½-1 förp
 Kycklingbuljong 1 påse
 Spetspaprika 1 förp

Till servering

Basmatiris 135 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
 Vatten

- 1. Till servering:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Kalkonchili:** Hetta upp lite olja i en stekgryta och fräs kalkonfärs ca 5 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Hacka gul lök. Häll av och skölj svarta bönor.
- 3.** Tillsätt lök och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min.
- 4.** Blanda ner tomatpuré, krossade tomater, vatten, svarta bönor, spiskummin, rökt chilimix och kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 5 min. Skär röd spetspaprika i mindre bitar och blanda ner i grytan och låt sjuda ytterligare ca 1 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 5.** Servera kalkonchili med basmatiris.