



## Chili sin carne med majssalsa

### Det skal du bruge

135 g fuldkornsris  
100 g champignoner  
½ bundt forårsløg  
1 fed hvidløg  
2 stk gulerødder  
1 stk rød peber  
1 pose three spices  
1 dåse kidneybønner  
½ dåse hakkede tomater  
2 spsk creme fraiche 18%  
½ pk koriander, frisk  
1 dåse majserner  
2 stk tomater  
½ stk rød chili  
½ stk lime  
½ pose nachochips

### Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. Fjern evt. jordrester fra svampene med en blød børste eller et stykke køkkenrulle. Skær svampene i skiver.
3. Skyl forårsløg og snit dem fint. Hak hvidløg fint. Skræl gulerod og riv groft. Skyl peberfrugt, fjern kernerne og skær i små tern.
4. Varm 1 spsk olie i en tykbundet gryde og svits svampe, forårsløg, hvidløg, gulerod og peberfrugt i 4 min. Smag til med salt og peber.
5. Tilsæt three spice, bønner og hakkede tomater og bring retten i kog. Skru ned for varmen og lad retten simre under låg i ca. 10 min.
6. **Majssalsa:** Del limen i to. Skyl og skær tomaterne i tern. Hak chili fint og koriander groft. Bland det hele med majs uden væde, smag til med lime, salt og peber.
7. Anret portionsvis og server med nachos, salsa og creme fraiche.

Billedet kan anvendes til reklame