



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Texas vegochili med rostad sötpotatis och majs

Rostad sötpotatis & majs

Majs 1 förp

Sötpotatis 1 st

● Bakplåtspapper 1 st

● Olivolja ½ msk

Texas chili

Spetspaprika 1 förp

Gul lök 1 st

Röd chili ½-1 st

Kidneybönor 1 förp

● Olivolja 1 msk

Vitlök 2 klyftor

Rökt chilimix ⅓ förp

Spiskummin 1 förp

Krossade tomater 1 förp

● Vatten 1 dl

Vitvinsvinäger 15ml ½

påse

● Socker ½ tsk

Grönsaksbuljong 1 påse

Till servering

Koriander 20 g

Tortillachips 1 påse

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,

Salt, Socker,

Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Rostad sötpotatis och majs:** Häll av majs. Skala och tärna sötpotatis. Lägg majs och sötpotatis på varsin sida av en plåt med bakplåtspapper. Ringla över olivolja och krydda med lite salt. Rosta mitt i ugnen ca 18 min.

3. **Texas chili:** Tärna röd spetspaprika. Klyfta gul lök. Finhacka röd chili. Häll av och skölj kidneybönor.

4. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs paprika, lök, chili, pressad vitlök, rökt chilimix och spiskummin ca 3 min.

5. Tillsätt kidneybönor, krossade tomater, vatten, vitvinsvinäger, socker och grönsaksbuljong till grytan. Sjud under lock ca 10 min. Vänd ner rostad sötpotatis i grytan och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

6. Toppa grytan med rostad majs och koriander. Servera med tortillachips.

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till önskad hetta!