



Observera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Texas chili med rostad sötpotatis och majs

Rostad sötpotatis & majs

Majs 1 förp
Sötpotatis 1 st
● Olivolja ½ msk

Texas chili

Röd paprika 1 st
Gul lök 1 st
Röd chili ½-1 st
Kidneybönor 1 förp
● Olivolja 1 msk
Vitlök 2 klyftor
Rökt chilikrydda ¼ förp
Spiskummin 1 förp
Krossade tomater 1 förp
● Vatten 1 dl
● Rödvinvinäger ½ msk
● Socker ½ tsk
Grönsaksbuljong 1 påse

Till servering

Koriander 20 g
Tortillachips 1 påse

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Rödvinvinäger, 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 paprika. 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 chilikrydda och spiskummin ca 3 min.
5. Tillsätt kidneybönor, krossade tomater, vatten, rödvinvinäger, 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!