



Bildet kan avvike fra oppskriften



# Chili con carne med jasminris og koriander

## Jasminris

150 g jasminris

## Chili con carne

1 pakke chili con carne

1 stk tomat

1 stk rødløk

1 stk rød chili

1 dl vann <sup>B</sup>

## Tilbehør

1 bunt koriander

1 pakke små tortillachips

150 g letrømme

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 **Chili con carne:** Hell chili con carnen og 1 dl vann over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. La det hele småkoke i omtrent 10 minutter, eller til gryten er gjennomvarm. Skyll og kutt tomaten i terninger. Rens og finhakk rødløken og chilien. Bland tomaten, rødløken og chilien inn i gryten de siste 2–3 minuttene av koketiden. Smak til med salt og pepper.
- 3 **Tilbehør:** Grovhakk korianderen. Topp retten med korianderen, tortillachipsene og rømmen ved servering.



## Tips!

Lag en tacoform i stekeovnen! Fordel chili con carnen og tortillachipsene i en smurt ildfast form, og topp med litt revet ost. Stek formen i ovnen ved 220 grader varmluft i 12–15 minutter, til den er gjennomvarm.