



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

OH_0080-2

Chili con carne med jasminris og koriander

Jasminris
125 g jasminris

Chili con carne
1 pakke chili con carne
1 stk tomat
1 stk rødløk
1 stk rød chili
1 dl vann ^B

Tilbehør
1 bunt koriander
½ pakke nachochips
150 g lettromme

salt ^B
pepper ^B

^B 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 koriander. Topp retten med koriander, 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.