



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 014\_2

# Chili sin carne med maissalsa, tortillachips og fullkornsrís

## Fullkornsrís

135 g fullkornsrís

## Chili sin carne

600 g chili sin carne

1 dl vann <sup>B</sup>

## Maissalsa

1 stk tomat

½–1 stk rød chili

1 bunt koriander

1 pakke maiskorn

½ stk lime

## Til servering

½ pakke tortillachips

75 g lettøkke

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. **Fullkornsrís:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Chili sin carne:** Hell chili sin carnen og 1 dl vann over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. La det hele småkoke på middels varme i omtrent 10 minutter, eller til gryten er gjennomvarm. Smak til med salt og pepper.

3. **Maissalsa:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll og finhakk chilien og koriander. Sil laken av maiskornene, og skyll dem. Bland grønnsakene i en serveringsskål, og smak til med saften fra limen, salt og pepper.

4. **Servering:** Topp retten med maissalsaen, tortillachipsene og rømmen ved servering.

## TIPS!

Du kan også lage en taciform i stekeovnen. Fordel chili sin 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.