



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pulled pork chili med majskolv, ris och koriander

Chili

Pulled pork 1 förp
Gul lök 1 st
Svarta bönor, 190 g 1 förp
Krossade tomater 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Spiskummin 1 förp
Rökt chilimix 1 förp
Oxbuljong 1 förp
● Svartpeppar 1 krm

Till servering

Basmatiris 135 g
Majskolv 2 st
Matyoghurt 1 dl
Koriander 20 g
Chili flakes

Att ha hemma ●
Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Chili:** Kläm på förpackningen med pulled pork, så att köttet går sönder något innan öppning (spara vätskan). Hacka gul lök. Häll av och skölj svarta bönor.
3. Lägg pulled pork, sparad vätska, lök och svarta bönor i en stekgryta eller ugnform. Tillsätt krossade tomater, pressad vitlök, spiskummin, rökt chilikrydda och oxbuljong. Tillaga mitt i ugnen ca 25 min. Rör om efter halva tiden.
4. **Till servering:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen. Halvera majskolv och lägg i en ugnform. Tillaga ca 10 min i ugnen.
5. **Chili:** Rör i grytan och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera pulled pork chili med ris, matyoghurt och majskolv. Toppa med koriander och chili flakes (efter egen smak).