



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pulled chili chunks med ris och koriander

Ris

Basmatiris 135 g

Pulled chili chunks

Gul lök 1 st

● Olja 2 tsk

Vitlök 2 klyftor

Pulled chunks 1 förp

Tomatpuré 1 förp

Krossade tomater 1 förp

Grönsaksbuljong 1 påse

Rökt chilimix ½-1 förp

Rökt paprikapulver 1 förp

Spiskummin 1 förp

Torkad oregano 1 förp

Svarta bönor 1 förp

Röd paprika 1 st

Till servering

Chili flakes

Koriander 20 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar

1. Ris: Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.

2. Pulled chili chunks: Hacka gul lök. Hetta upp olja i en stekgryta och fräs lök, pressad vitlök och pulled chunks ca 1 min.

3. Tillsätt tomatpuré, krossade tomater och grönsaksbuljong. Krydda med rökt chilikrydda, rökt paprikapulver, spiskummin och torkad oregano. Koka upp och sjud ca 5 min.

4. Häll av och skölj svarta bönor. Skär röd paprika i mindre bitar. Rör ner allt i grytan och låt sjuda ytterligare ca 3 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

5. Servera pulled chili chunks med ris. Toppa med chili flakes (valfritt) och koriander.