



Black ricebowl med færdiglavet chili con carne

Sorte ris

125 g sorte ris

Lynsyltede rødløg og jalapeños

1 stk rødløg

½ stk jalapeño, frisk

½ stk lime

½ spsk sukker ^b

Chili con carne

600 g chili con carne

Grøntsager

1 stk avocado

½ pk koriander, frisk

½ stk lime

Servering

½ pose nachochips

1 dl creme fraiche

Det skal du selv have

salt ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Lynsyltede rødløg og jalapeños:** Pil rødløg og skær i tynde skiver. Skyl jalapeno og skær i tynde skiver (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Drys sukker på og riv skallen af lime og pres saften over. Vend det godt sammen og lad det trække indtil servering.
3. **Chili con carne:** Hæld chilien i en gryde og lad det småkoge i 8-10 min.
4. **Grøntsager:** Del avocado i to og fjern stenen. Tag avocadokødet ud med en ske og skær i tern. Skyl og hak koriander groft. Skær lime i både.
5. **Black ricebowl:** Fordel de sorte ris i portionsskåle og kom chili con carne på. Top med syltede jalapeños/rødløg, avocado, creme fraiche og koriander. Servér nachochips og limebåde til.

Billedet kan afvige noget fra virkeligheden.