



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kalkonfärschili med svarta bönor och basmatiris

## Kalkonchili

Kalkonfärs 300 g  
 ● Salt ½ tsk  
 ● Svartpeppar 1 krm  
 Gul lök 1 st  
 Svarta bönor 1 förp  
 Vitlök 1 klyfta  
 Tomatpuré 1 förp  
 Krossade tomater 1 förp  
 ● Vatten ½ dl  
 Spiskummin 1 förp  
 Rökt chilimix ½-1 förp  
 Kycklingbuljong 1 påse  
 Röd paprika 1 st

## Till servering

Basmatiris 135 g

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,  
 Vatten

- 1. Till servering:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Kalkonchili:** Hetta upp lite olja i en stekgryta och fräs kalkonfärs ca 5 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Hacka gul lök. Häll av och skölj svarta bönor.
- 3.** Tillsätt lök och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min.
- 4.** Blanda ner tomatpuré, krossade tomater, vatten, svarta bönor, spiskummin, rökt chilimix och kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 5 min. Skär röd paprika i mindre bitar och blanda ner i grytan och låt sjuda ytterligare ca 1 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 5.** Servera kalkonchili med basmatiris.