



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Nem chili con carne med bacon og ris

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 stk løg
100 g bacon
600 g chili con carne
½ pakke røget chili
1 stk tomat
100 g salatmix toscana
1 spsk lys balsamico
½ pose nachochips
1 dl creme fraiche

Du skal selv have:

Olivenolie, Salt

Fremgangsmåde

- 1** Ris: Kog risene som anvist på posen.
- 2** Chili con carne: Varm en gryde op med lidt olie. Pil og hak løg. Steg bacon i 2 min. ved høj varme, kom løg på og steg videre i 2 min. Tilsæt chili con carne og røget chili og lad det simre 5-7 min.
- 3** Salat: Skyl tomat og skær i tern. Bland med salaten i en skål og vend med balsamico, 1 spsk olivenolie og lidt salt.
- 4** Servér chili con carne med ris, nachos og en god klat creme fraiche.

Allergener

Laktose, Mælk, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	4.412 kj / 1.054 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	51,0 g
heraf mættede fedtsyrer	16,1 g
Kulhydrat	98,3 g
heraf sukkerarter	13,4 g
Protein	50,6 g
Salt	4,5 g
Kostfibre	3,7 g