



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Texmex gryta med nötfärs, paprika, majs och basmatiris

Texmex gryta

Nötfärs 250 g
Röd paprika 1 st
Bananschalottenlök 1 st
Chipotlekrydda ½-1 tsk
Majs 1 förp
Spiskummin ½ msk
🏠 Olivolja
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Vatten 1½ dl
🏠 Tomatpuré 3 msk
🏠 Kycklingbuljong 1 tärning
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Basmatiris 125 g
Mixsallad 30 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Hacka schalottenlök. Skär röd paprika i mindre bitar. Häll av majs.
3. **Texmex gryta:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Stek nötfärs ca 4 min. Tillsätt lite olivolja, röd paprika, schalottenlök, pressad vitlök och chipotlekrydda, fräs ytterligare ca 2 min.
4. Blanda ner vatten, majs, tomatpuré, smulad kycklingbuljong, spiskummin, salt och lite nymald svartpeppar. Koka upp och sjud under lock ca 5 min. Smaka av med lite salt och extra chipotlekrydda för mer hetta.
5. Servera texmex gryta med mixsallad och basmatiris.