



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chiligryta med svarta bönor, tortillachips och guacamole

Chiligryta

Röd paprika 1 st
 Rödlök 1 st
 Röd chili ½ st
 Svarta bönor 1 förp
 Chipotlekrydda 1 tsk
 Spiskummin ½ msk
 Malen kanel 1 krm
 Krossade tomater 1 förp
 🏠 Vitlök 2 klyftor
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Vatten ½ dl
 🏠 Rödvinvinäger ½ msk
 🏠 Socker 1 tsk
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Guacamole

Avokado 1 st
 Lime ½ st
 Koriander 10 g
 Röd chili ½ st
 🏠 Salt

Till servering

Lime ½ st
 Koriander 10 g
 Tortillachips 1 påse

- Förberedelser:** Tärna röd paprika. Klyfta rödlök. Finhacka all röd chili och vitlök. Häll av och skölj svarta bönor. Grovhacka all koriander.
- Chiligryta:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs paprika, lök, chili, vitlök, chipotle, spiskummin och malen kanel ca 3 min.
- Rör ner krossade tomater, bönor, vatten, rödvinvinäger, socker och smulad grönsaksbuljong. Sjud under lock ca 10 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- Guacamole:** Mosa avokado med en gaffel. Lägg i en skål och tillsätt limesaft, koriander och resten av den röda chilin. Smaka av med lite salt.
- Klyfta resten av limen. Toppa chiligrytan med koriander. Servera med guacamole, tortillachips och limeklyfta.

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta.