



Observera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Texas chili med rostad sötpotatis och majs

Rostad sötpotatis & majs

Majs 1 förp
Sötpotatis 1 st
🏠 Bakplåtspapper
🏠 Olivolja ½ msk
🏠 Salt

Texas chili

Röd paprika 1 st
Gul lök 1 st
Röd chili ½-1 st
Kidneybönor 1 förp
Vitlök 2 klyftor
Rökt chilikrydda ¼ förp
Spiskummin ½ msk
Malen kanel 1 krm
Krossade tomater 1 förp
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Rödvinvinäger ½ msk
🏠 Socker ½ tsk
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Koriander 10 g
Tortillachips 1 påse

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad sötpotatis och majs:** Häll av majs. Skala och tärna sötpotatis. Lägg majs och sötpotatis på varsin sida av en plåt med bakplåtspapper. Ringla över olivolja och krydda med lite salt. Rosta mitt i ugnen ca 18 min.
3. **Texas chili:** Tärna röd paprika. Klyfta gul lök. Finhacka röd chili. Häll av och skölj kidneybönor.
4. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs paprika, lök, chili, pressad vitlök, rökt chilikrydda, spiskummin och malen kanel ca 3 min.
5. Tillsätt kidneybönor, krossade tomater, vatten, rödvinvinäger, socker och smulad grönsaksbuljong till grytan. Sjud under lock ca 10 min. Vänd ner rostad sötpotatis i grytan och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Toppa grytan med rostad majs och koriander. Servera med tortillachips.

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