



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chipotlekryddad chiligröta med nötfärs, yoghurt och surdegspavé

Chiligröta

- Gul lök 1 st
- Zucchini 1 st
- Tomat 1 st
- Nötfärs 250 g
- Vitlök 1 klyfta
- Linäs tre kryddor ½ förp
- Chipotlekrydda ½ påse
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Tomatpuré 2 msk
- 🏠 Vatten 3 dl
- 🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
- 🏠 Socker ½ tsk

Till servering

- Surdegspavé 2 st
- Matyoghurt 1 dl

- 1. Till servering:** Värm surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Förberedelse:** Tärna gul lök, zucchini och tomat.
- 3. Chiligröta:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och bryn köttfärs ca 2 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Tillsätt lök, pressad vitlök, zucchini, "Linäs tre kryddor", chipotlekrydda och tomatpuré. Fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner vatten, smulad kycklingbuljong och socker. Koka till önskad konsistens, ca 10 min utan lock. Späd med lite vatten om det blir för torrt. Blanda ner tomaten.
- 4. Servering:** Servera chipotlekryddad chiligröta med matyoghurt och surdagspavé.