



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

Räkt chilikrydda ⅓ förp

Spiskummin 1 förp

Krossade tomater 1 förp

Grönsaksbuljong 1 påse

🏠 Olivolja 1 msk

🏠 Vatten 1 dl

🏠 Rödvinvinäger ½

msk

🏠 Socker ½ tsk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

## Till servering

Koriander 20 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 och spiskummin 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!