



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mexikansk nötfärgryta med rökt paprika, basmatiris och yoghurt

Chiligröta

Gul lök 1 st
Zucchini 1 st
Tomat 1 st
Nötfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Three spices ½ påse
Rökt paprikapulver 1 förp
Tomatpuré 1 förp
Kycklingbuljong ½ påse
🏠 Olivolja
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Vatten 3 dl
🏠 Socker ½ tsk

Till servering

Basmatiris 135 g
Matyoghurt 1 dl

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelse:** Tärna gul lök, zucchini och tomat.
3. **Mexikansk nötfärgryta:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och bryn nötfärs ca 2 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Tillsätt lök, pressad vitlök, zucchini, three spices, rökt paprikapulver och tomatpuré. Fräs ytterligare ca 2 min.
4. Blanda ner vatten, kycklingbuljong och socker. Koka till önskad konsistens, ca 10 min utan lock. Späd med lite vatten om det blir för torrt. Blanda ner tomaterna.
5. Servera mexikansk nötfärgryta med matyoghurt och basmatiris.