



Bilde kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

Rask å lage

Rask chili con carne med jasminris, tortillachips, lettømmme, koriander og lime

Jasminris

150 g jasminris

Chili con carne

1 stk gulrot

1 stk gul paprika

650 g chili con carne

½-1 dl vann

Tilbehør

1 bunt koriander

1 pakke små tortillachips

150 g lettømmme

1 stk lime

olje

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Chili con carne:** Skrell og kutt gulroten i terninger. Skyll og kutt paprikaen i terninger. Varm opp en vid stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i omtrent 3 minutter. Tilsett chili con carnen og ½-1 dl vann, og kok opp på middels varme under omrøring. La det hele småkoke i omtrent 10 minutter, eller til gryten er gjennomvarm.
- 3 Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen. Topp retten med korianderen, tortillachipsene og rømmen ved servering. Kutt limen i båter, og server båtene til retten.

**TIPS!** Har du en avokado liggende? Lag guacamole, og server den til chilien.