



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

Jasminris

125 g jasminris

Chili con carne

1stk gulrot

1stk rød paprika

600 g chili con carne

↪ ½-1 dl vann

Tilbehør

1bunt koriander

½-1 pakke små

tortillachips

150 g lettrommeh

1stk lime

↪ olje

1 Jasminris: Tilbered risensom 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 chilien 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 fra kokken: Har du en avokado liggende? Lag guacamole, og server den til chilien.