



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rask chili con carne med jasminris, nachochips, letrømme, koriander og lime

Jasminris

125 g jasminris

Chili con carne

1 stk gulrot

1 stk rød paprika

600 g chili con carne

🏠 ½-1 dl vann

Tilbehør

1 bunt koriander

½-1 pakke nachochips

150 g letrømme

1 stk 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 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, nachochipsene 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.