



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Chili sin carne med fullkornsrís, marinert rødløk, tortillachips og letttrømme, servert med lime

Fullkornsrís

125 g fullkornsrís

Chili sin carne

600 g chili sin carne

🏠 ½–1 dl vann

Marinert rødløk

1 stk rødløk

½ stk lime

🏠 1 ts sukker

Tilbehør

1 bunt koriander

1 pakke små tortillachips

150 g letttrømme

½ stk lime

🏠 salt

- 1 Fullkornsrís:** Tilbered risensom anvist på pakken.
- 2 Chili sin carne:** Ha chili sin carnen i en kjele. Skyll ut pakken med ½ dl vann, og ha vannet i kjelen. Kok opp på middels varme under omrøring. La det hele småkoke på lav varme i omtrent 5 minutter, eller til gryteretten er gjennomvarm. Tilsett mer vann hvis du synes at gryteretten får for tykk konsistens.
- 3 Marinert rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne ringer. Bruk gjerne en mandolin. Ha løken i en bolle, og bland inn saften fra den halve limen, 1 ts sukker og litt salt. La løken marinere i laken frem til servering.
- 4 Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen. Topp retten med korianderen, den marinerte løken, tortillachipsene og rømmen ved servering. Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene til retten.