



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Chili sin carne med sorte bønner og øl, servert med rømme, avokadoskiver og nachochips

Chili sin carne

1 stk sjalottløk
 1 stk hvitløksfedd
 1 stk rød chili
 2 stk gulrøtter
 1 stk rød paprika
 ½ pakke tacokrydder
 ½ pakke chipotlemiks
 1 pakke tomatpuré
 1 stk alkoholfri øl- lager
 1 boks hakkede tomater
 1 pakke grønnsaksbuljong
 1 pakke svarte bønner
 1 stk lime

Tilbehør

1 bunt koriander
 1 stk avokado
 75 g lettømme
 1 pakke små tortillachips

🏠 salt
 🏠 pepper
 🏠 olje

- Chili sin carne, forberedelse:** Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skyll og del chilien i to, og fjern ønsket mengde av chilifrøene (de er sterke). Finhakk chilien. Skrell og kutt gulrøttene i små terninger, og skyll og kutt paprikaen i terninger.
- Chili sin carne:** Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene fra punkt 2 i omtrent 5 minutter, eller til de er gylne. Tilsett tacokrydderet og chipotlemiksen, stek videre under omrøring i omtrent 1 minutt, eller til krydderet slipper aroma. Ha på tomatpuréen og den alkoholfrie IPAen. Kok det hele på høy varme i omtrent 5 minutter, til IPAen har kokt inn.
- Chili sin carne, fortsettelse:** Ha grønnsakene over i en større gryte, vend inn de hakkede tomatene og grønnsaksbuljongen, og la det hele småkoke under lokk i omtrent 10 minutter. Hell laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Vend inn bønnene når det gjenstår omtrent 3 minutter av koketiden, og smak til med saft fra limen, salt, pepper, og eventuelt mer av chipotlemiksen.
- Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen, og del avokadoen i skiver. Topp chili sin carnen med korianderen ved servering. Server avokadoskivene, rømmen og tortillachipsene til retten.

Tips fra kokken: Smak gjerne til chili sin carnen med litt kakaopulver eller mørk sjokolade om du har. La gjerne gryten småkoke på lav varme i lengre tid om du har mulighet.