



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Chili sin carne med fullkornsris, marinert rødløk, tortillachips og lettromme, servert med lime

Fullkornsris

135 g fullkornsris

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 tortillachips

150 g lettromme

½ stk lime

🏠 salt

1 Fullkornsris: 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. 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.