

Chili sin carne

Opskrift til 6-8 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 2 løg
- 3 fed hvidløg
- 3 gulerødder
- 2 stængler bladselleri
- 1 squash
- knap 1 hel rød chili, min vejede 15 g
- 1 peberfrugt
- 2 spsk. olie
- 1,5 tsk. kanel
- 1 god tsk. stødt koriander
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1,5 tsk. salt + lidt sort peber
- 2 dåser hakket tomat
- 4 dl vand
- 2 dl røde linser
- 2 dåser kidneybønner
- 2,5 dl rødvin
- 30 g mørk chokolade

Forslag til servering

- Creme fraiche
- Lime
- Frisk koriander
- Frisk chili
- Nachos
- Evt. ris hvis du synes

Sådan gør du

1. Snit grøntsagerne fint, behold gerne peberfrugten i lidt større stykker. Jeg brugte en foodprocesser til det hele. Så skræl og skyl – og så i med løg, hvidløg, gulerødder, bladselleri, squash og chili i din food processor.
2. I en stor gryde, evt. en wok varmes olie op. Vend alle grøntsagerne rundt her i sammen med

krydderierne.

3. Når det har taget lidt farve og er faldet let sammen, tilføjes hakket tomat, vand og røde linser.
4. Dræn kidneybønnerne og kom ved (væsken de ligger i kasseres).
5. Kom rødvin og chokolade ved, vend det godt rundt og lad det ellers simre ved middelvarme i 20-25 minutter. Rør et par gange undervejs. Hvis du vil servere med ris, skal disse koges.
6. Smag til med salt og peber og server med dine toppings.