Chili sin carne

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 2 gulerødder
- 1/2 rød chili
- 1 peberfrugt
- 2 spsk. olie
- 0,5 tsk. kanel
- 1 tsk. stødt koriander
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1,5 tsk. salt + lidt sort peber
- 1 dåse hakket tomat
- 2 dl røde linser
- 1 dåse chilibønner (inkl. lagen)
- 1 dl majs
- 8-9 dl vand
- 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 det hele
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, chilibønner, vand, røde linser, chokolade og majs. Vend det godt rundt og lad nnu retten simre i 20-25 minutter.

Rør et par gange undervejs. Hvis du vil servere med ris, skal disse koges.

4. Smag til med salt og peber og server med dine toppings.