

Chili con carne

Tid i alt **50 min.**
Arbejdstid **20 min.**
Antal **20 pers.**

Holdbarhed **2 dage**
Kan fryses **Ja**

Vil du gerne have billede på udskriften?

Som medlem af VALDEMARSRO Premium får du adgang til en masse ekstra fordele, blandt andet kan du få billede med, når du printer opskrifter og undgå forstyrrende reklamer. Læs mere på Valdemarsro om alle fordelene.

Ingredienser

5 tsk stødt spidskommen
5 tsk stødt kanel
5 tsk stødt koriander
2,50 tsk chiliflager
10 fed hvidløg, finthakket
10 løg, finthakket
1750 g hakket oksekød
5 dåser hakkede tomater
15 spsk soltørrede tomater i olie, finthakket
5 dl oksebouillon
10 dåser kidneybønner, drænedes og skyllede
200 g mørk chokolade
15 spsk olivenolie
salt
sort peber, friskkværnet

Til servering

625 g nachos
15 dl ris
10 dl cremefraiche 18 %

Fremgangsmåde

Varm olien til lav-middel varme i en sauterpande eller en gryde. Tilsæt spidskommen, kanel, koriander, chili og hvidløg. Rør rundt i et par minutter, skru lidt ned for varmen og tilsæt de hakkede løg. Rør rundt, til løgene er bløde, tilsæt nu oksekød og brun det ved høj varme. Tilsæt hakkede tomater, hakkede soltørrede tomater og oksebouillon. Læg låg på og lad det simre i en halv times tid.

Smag saucen til, skal det have mere power, så tilføj lidt mere chili. Hvis saucen er blevet for stærk, så vent med at gøre noget. Bønnerne og chokoladen runder den af snart. Tilsæt bønner og varm retten godt igennem i 5 minutter.

Tag gryden af varmen og rør først halvdelen af chokoladen i og smag til med resten af chokoladen. Smag til igen med salt og peber.

Server med nachos, ris, godt brød, creme fraiche og gratiner evt med cheddarost

750 g cheddar ost

5 håndfulde frisk koriander

5 rød chili, finthakket