

Rökig chili med färgglada plocktomater!



HEBES

FRUKT GRÖNT

Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Rökig chili med färgglada plocktomater

6 port.

Ingredienser:

1 st gullök
3 klyftor vitlök
1 kg nötfärs
0,5 st chilifrukt röd
2 st chipotle torkad chilifrukt
4 msk tomatpuré
2 tsk råsocker
5 dl rött vin
500 gram tomat gärna små och blandade färger
1 dl kalvfond konc
2 st snackspaprika röda
1 burk bönor stora, vita
20-40 gram mörk choklad
1 tsk rapsolja

Vid servering

1 nypa bladpersilja
2 st baguetter
1 burk guacamole

Gör så här:

Skala och finhacka lök och vitlök. Bryn köttfärs, lök och vitlök i 1 msk rapsolja i en stor kastrull.

Strimla röd chilifrukt och chipotle, skrapa bort "fröna" om du inte vill att grytan ska bli stark. Tillsätt tomatpuré, röd chili och chipotle till grytan. Låt koka 2–3 min.

Tillsätt råsocker, rödvin, tomaterna (hela) och kalvfond. Låt grytan sjuda på medelvärme ca 20 min, rör om då och då.

Skär paprikan i bitar och lägg i grytan tillsammans med bönorna. Låt grytan sjuda ytterligare ca 10 min. Smaka av grytan med ca 2 tsk salt och riven mörk choklad (valfritt).

Strö lite hackad bladpersilja över vid servering. Servera med avokadoröran och bröd.