

Chili con carne med chilibønner

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Mexicansk

Ingredienser

- 1 rødløg
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk. olie
- 1 spsk. stødt spidskommen
- ½ tsk. cayennepeber
- 500 g hakket oksekød
- 1 dåse flåede, hakkede tomater
- ½ tsk. sukker
- 1 dåse chilibønner
- 2 tsk. balsamicoeddike
- salt

Tilbehør:

Løse ris

Beskrivelse

Pil rød- og hvidløg. Skær rødløget i tern og steg det i olien i en gryde ved høj varme i nogle minutter under omrøring. Skru varmen lidt ned. Tilsæt spidskommen og cayennepeber. Rør og pres hvidløget i.

Skru op for varmen. Tilsæt kødet. Steg det under jævnlig omrøring, til væsken fra kødet er væk.

Steg videre nogle minutter under jævnlig omrøring. Tilsæt de flåede tomater, sukker og salt og lad retten simre under låg 25-30 minutter, rør jævnlige.

Tilsæt bønnerne - brug det meste af væden - og balsamicoen og lad det koge nogle minutter, til bønnerne er gennemvarme. Smag til. Serveres med ris.