



Chili Con Carne

Portioner: 12

Ingredienser

- 6 gula lökar
- 1 kg nötfärs eller blandfärs
- 2-3 msk olja
- 1 msk ancho chili pulver
- 15 st feferoni
- 1 msk paprikapulver
- 3 krm svartpeppar
- 2,5 tsk salt
- 3 msk soja
- 3 burk hela tomater (à 400 g)
- 6 burkar vita bönor i tomatsås (à 440 g)

Gör så här

1. Skala och hacka lökarna. Bryn färsen i oljan i en gryta, gärna av gjutjärn, tills den fått fin färg. Blanda ner löken och låt den steka med en stund. Smaka av med chili, paprika, svartpeppar, salt och soja.
2. Tillsätt tomaterna och låt alltsammans koka ihop tills smaken är mustig och röran blivit tjock. Ju längre koktid, desto fylligare smak.
3. Tillsätt bönorna och låt alltsammans bli varmt. Smaka av med mer kryddor om så behövs.

Detta är en mild chili, så vill du ha mer hetta får du öka mängden chili.