



Chili con carne med chokolade

Dette skal du bruge:

2-3 spsk. olie
2 store løg, finthakket
4 fed hvidløg, presset
1 lille stærk chilipeber - Jalapeno
1 tsk. spidskommen
1 tsk. stødt kanel
800 g hakket oksekød
1 tsk. chilipulver
Havsalt
Friskkværnet sort peber
2 ds. hakkede tomater
2 dl oksebouillon
2 dåser kidney bønner fra dåse, skyllede og afdryppede
40 g mørk chokolade 70%, finthakket
Tilbehør:
Mexicanske øl og nachos
evt. kogt speltkærner eller brune ris

Sådan gør du:

Varm en gryde op med olien. Tilsæt løg, hvidløg og chili. Efter et par minutter tilsættes chilipulver, salt, peber samt kanel og spidskommen. Vend det godt sammen.

Rist dernæst kødet i blandingen.

Hæld tomater på sammen med bouillon og bønner, og lad retten simre i 25 minutter gerne en time.

Rør undervejs.

Smag retten til – tag den fra varmen, og rør finthakket chokolade i.

www.finn-ekelund.dk