

Chili con Carne



Type: hovedret

500 gram hakket oksekød
2 dåser flåede tomater
2 dåser kidneybønner
1 lille dåse tomatpuré
1-2 store løg
2 fed hvidløg
1-2 chili
1 stang kanel
1 tsk. fintmalede kaffebønner
1 spsk. olivenolie

Fremgangsmåde:

Hak løg i små tern. Skær hvidløg i tynde fine skiver og chili i små tynde ringe. "Stærkheden" kan mildnes ved at sortere chili-kernerne fra.

Tilsæt disse ingredienser samt kødet i lidt olie i en stor gryde.

Når kødet er brunet, tilsættes kidneybønner, dåsetomater og tomatpure. Lad det simre i nogle minutter.

Tilsæt herefter kaffe og kanel. Lad det simre i ca. 30 minutter og retten er derefter klar til servering.