



Chili sin carne

Ingredienser:

- 10 gram tørret sukkertang
- 2 løg
- 2 peberfrugter
(vælg selv farve efter hvilken smag du ønsker)
- 1 ds. kidneybønner i chilisaUCE
- 2 spsk. tangolie
- 2 store fed hvidløg
- 1 spsk. tomatpure
- 2 tsk. tørret knust chili
- 1 tsk. tangsalt



Fremgangsmåde:

Den tørret sukkertang klippes eller knuses til mindre stykker.

Hak løg, hvidløg og skær peberfrugterne i tern.

Tangolien varmes op i en mindre gryde, hvor sukkertangen svitses til det virker sprødt, derefter tilsæt løg, hvidløg og peberfrugter, som svitses yderligere et par minutter ved middel varme eller til løgene er glasklare.

Kidneybønner i chilisaUCE, tomatpure, den knuste tørrer chili og tangsalten tilsættes og det hele simrer yderligere ca. 5 minutter.

Andre grøntsager kan tilsættes efter smag.

Tortillawrappen opvarmes efter emballagens anvisning.

Fyldet placeres i midten og ca. 2/3 ned af pandekagen, der så pakkes om fyldet.

Retten kan serveres med kogte ris.

Velbekomme 😊