

## **Chili sin carne – 15 portioner**

1000 g Simsu färs

400 g stora vita Bönor

400g vita bönor i tomatsås

400 g Kidneybönor

800 g Krossade Tomater

3 st Röd Paprika, urkärnade, grovt tärnade

3 st grön paprika, urkärnade, grovt tärnade

3 st Gul lök, grovt tärnade

4 msk Tomatpuré

2 tsk rökt paprika pulver

2 tsk chipotle pasta

0,5 tsk chilipulver

1 tsk ancho chili pulver

1 msk spiskummin

3 tsk Salt Fint

3 st tärningar grönsaksbuljong

6 st klyftor Vitlök, pressade

8 dl vatten

### Tillagning

Stek på snabbt i gryta, paprika och lök så de får lite färg. Tillsätt vitlöken och tomatpuré, fräs 1 minut. Tillsätt kryddor och rör om. Tillsätt bönor, krossade tomater, vatten, buljongtärningarna. Låt sjuda 15-20 minuter. Tillsätt Simsu färsen och låt sjuda ytterligare 5 minuter. Smaka av.

Servera med bröd och lite syrad grädde