



## Chili con carne

Passer til 4 personer

500 g kjøttdeig eller grytekjøtt

1 finhakket løk

1 rød paprika i terninger

1 grønn paprika i terninger

2 fedd knust hvitløk

1 liten chili finhakket

1/2 ts spisskummin

1/4 ts kanel

1 boks hakkede hermetiske tomater

1 boks brune bønner

Litt salt og pepper

Varm olje eller margarin i en steikepanne og steik kjøttet/kjøttdeigen.

Fres løk og hvitløk i litt olje.

Ha hakkede hermetiske tomater i en gryte og tilsett kjøtt/ kjøttdeig, løk og hvitløk.

Tilsett paprikaen, chili og krydder, la så gryten småkoke i ca. 30 minutter, gryten må trekke lengre om du bruker kjøtt.

Smak til med mer krydder om det trengs mot slutten av koketiden, og tilsett bønnene.

Serveres med ris og salat og om ønskelig hjemmebakkt focaccia.

