

Ben's Original™

Chili con carne
RECEPT

Chili con carne



TID 40 mins
INGREDIENSER 13 varor
PORTIONER 4 serveringar

Vårt recept på chili con carne är fullt med kidneybönor och svarta bönor, och blir en perfekt vardagsmåltid för alla.

INGREDIENSER

- 450 g nötfärs
- 1 medelstor lök, hackad
- 1 vitlöksklyfta, finhackad
- 200 g majs
- 200 g röda kidneybönor, rensade och sköljda
- 200 g svarta bönor, rensade och sköljda
- 1 medelstor Tomat, kärnad och hackad
- 1 burk Krossade Tomater
- 1 tsk chili pulver
- 1 tsk spiskummin
- 2 Förpackningar Ben's Original™ Boil in Bag Långkornigt ris

- Anpassa antalet limeklyftor efter egen smak
- Anpassa mängden koriander efter egen smak

INSTRUKTIONER

1. Koka och rör om köttfärsen tillsammans med lök och vitlök i 5 – 7 minuter eller tills det är brunt.
2. Rör ner resterande ingredienser, bortsett från ris lime och koriander. Värm sedan tills det kokar.
3. Täck kastrullen och låt det sjuda i 15 – 20 minuter tills det har tjocknat, under tiden värmer du riset enligt instruktioner.
4. Servera med ris och garnera med lime och koriander.

KATEGORIER:

[Mexican](#), [30 - 45min](#), [Långkornigt ris](#)

FLER LIKANDE RECEPT



[Koreansk bibimbap](#)

Tid

40 mins

Ingredienser

19 varor



[Fyllda paprikor](#)

Tid

30 mins

Ingredienser

12 varor



Kyckling pita

Tid

35 mins

Ingredienser

13 varor

Source URL: <https://se.bensoriginal.com/recept/chili-con-carne>