

## Chili con carne 4 pers



### Ingredienser:

- 1 løg finthakket
- 2 røde chilier finthakket
- 500 g hakket oksekød
- 5 fed hvidløg
- 1 tsk spidskommen
- 1 tsk stødt koriander
- 1 dåse tomatpure (stor)
- 1 dl oksebouillon
- 1 dåse hakkede tomater
- 1 dåse kidneybønner, skyllede og afdryppede
- Salt og peber
- Olie til stegning

### How to:

1. Varm olien i en stor gryde og svits løg og kød et par minutter
2. Tilsæt chili, hvidløg og krydderier og steg 10 min
3. Tilføj tomatpure, bouillon og hakkede tomater i gryden og lad det simre ved svag varme i 10 min, rør undervejs
4. Tilsæt bønner og lad det simre 10 min igen
5. Smag til med salt og peber

Serveres med brød