



---

## **Chili con carne med hjemmebagte tortillas, tomatsalsa, guacamole, salat og nachos chips med ost – 4 personer**

### **Chili con carne**

*2 stk. løg*

*2 fed hvidløg*

*1 stk. chili*

*2 spsk. olie*

*400 gr rodfrugter (gulerødder, persillerod, pastinak el 1 squash)*

*400/500 gr hakket oksekød*

*1 ds tomatpure eller 2 spsk. fra tube*

*1 ds flåede/hakket tomat*

*1 ds røde kidney bønner*

*2 – 4 dl. bouillon*

*1 spsk. spidskommen*

*1 spsk. paprika*

*1 tsk. oregano*

*Salt og peber*

1. Rodfrugter skrælles og rives eller hakkes fint.
2. Løg, hvidløg pilles og hakkes
3. Chili flækkes og kernerne tages ud og hakkes fint.
4. Kom olien i en gryde og varm den op kom løg, hvidløg og svits dem 5 min.
5. Kom oksekødet i gryden og svits det til det bliver gråt og skiller ad.
6. Rodfrugterne og chili tilsættes og svits i 5 min.
7. Tilsæt spidskommen, paprika, oregano, salt og peber og rør rundt
8. Tomatpure, hakket tomat kommes i gryden og spæd m. bouillon til det dækker
9. Lad det småkoge 30 min og tilsæt afdryppet kidney bønner og kog 10 min. Smag til.



## **Tomatsalsa**

*6 stk. tomater  
1 grøn peberfrugt  
2 spsk. jalepenos pebre  
1 chili  
1 lille løg, gerne rødløg  
1 fed hvidløg  
1 spsk. sirup, honning eller sukker  
1 spsk. olivenolie  
Salt og peber  
1 – 2 spsk. citron el limesaft*

1. Tomater halveres og kerner tages ud m. teske
2. Pil løg og hvidløg og hak det fint sammen m. 1/2 chili og jalepenos.
3. Tomater og peberfrugt hakkes også fint
4. Alt blandes i en skål og smages til

Hvis der trækker for meget væde ud og gør salsaen vandet, hældes det fra inden servering det er helt naturligt at salt og sukker trækker væde ud fra især tomater.

## **Guacamole**

*1 avokado  
1 spsk. creme fraiche  
1 fed hvidløg  
Citron/lime  
salt  
evt. chilipulver*

1. Mos avokado med creme fraiche ved hjælp af en gaffel eller stavblender
2. Hak hvidløg meget fint og bland det med din avokadocreme

Smag til med citron/lime, salt og evt. chilipulver



## **Tortillas Brød**

*500 gr hvedemel gerne 400 gr hvede og 100 gr fuldkornsmel*

*1 tsk. bagepulver*

*4 spsk. olie*

*1 tsk. salt*

*3 dl vand*

*Drys: Sesamfrø el. chia*

1. Hæld mel, salt og bagepulver i en skål
2. Pisk olie og vand sammen og hæld det i melet rør sammen og ælt med fingrene til dejen slipper, lad dejen hvile 10 min med viskestykke ove.
3. Dejen deles i 10 stk og rulles ud til de er meget tynde og 20 – 24 mm i diameter
4. En pande der er ca samme diameter varmes op et par dråber olie på som smørres ud med køkkenrulle. Og bag tortillas 30 sek på hver side
5. Lægges på tallerken i pandekagestak og holdes varme under viskestykke.

## **Nachos m. ost**

*1 pose nachos m. salt*

*1 pose revet cheddar*

1. Nachos drysses ud i et ildfast fad så de lige dækker bunden.
2. Drys ost på
3. Lav endnu et lag nachos og drys ost på. Gentag indtil poserne er tomme

## **Ekstra tilbehør**

*Salat*

Salaten skæres ud og anrettes i en skål