

Snabb chiligröta med öl

730197



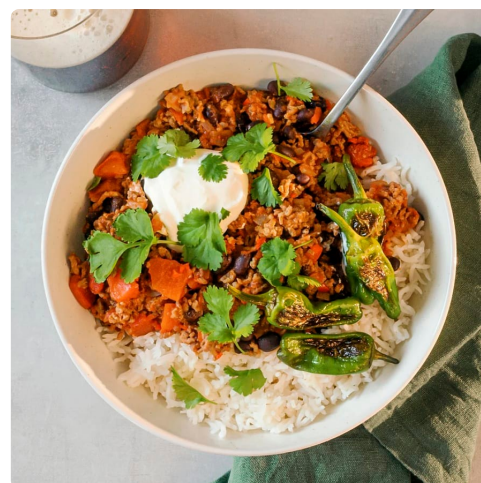
Under 45
min



18
ingredienser



Medel



Sväng ihop en chili med nötfärs och svarta bönor och låt öl, rökt paprika och chipotlesås sätta smak. Servera med ris, pimiento de padrón och svalkande gräddfil. Varsågod, här är receptet på en riktigt god och lättlagad chiligröta.

Ingredienser 4 portioner

Gryta

- 1 gul lök
- 1 vitlöksklyfta
- 1 röd peppar (chili)
- 400 g nötfärs
- 1 msk olja
- salt
- peppar
- 1 tsk rökt paprikapulver
- 1 msk tomatpuré
- 165 ml alkoholfri öl gärna lager
- 500 g krossade tomater
- 1 - 2 msk tabasco chipotle pepparsås
- 1 förp kokta svarta bönor (å 400 g)

Ris

- 4 port ris

Topping

- 100 g pimiento de padron
- 2 tsk olivolja
- 1/2 kruk persilja eller koriander
- 2 dl gräddfil

Gör så här

Gryta: Skala och hacka lök och vitlök. Dela, kärna ur och hacka chilin.

Bryn färsen i oljan i en gryta, salta och peppra. Blanda ner lök, vitlök och chili och låt steka någon minut. Rör ner paprikapulver, tomatpuré och öl och låt koka ihop i 5 minuter.

Tillsätt krossade tomater och tabasco, koka i ytterligare 10-15 minuter.

Ris: Koka riset enligt anvisningen på förpackningen.

Gryta: Häll bönorna i en sil, spola dem i kallt vatten och låt rinna av. Rör ner bönorna i grytan låt de bli varma och smaka grytan av med salt och peppar.

Topping: Fräs pimiento de padron i olivolja i en stekpanna och krydda med salt. Hacka örterna.

Strö örterna över grytan och servera med pimiento de padron, gräddfil och ris.

