

## EN STOR GRYDE CHILI CON CARNE

En stor gryde

### Ingredienser:

500 gram Hakket oksekød

3 løg fint hakket

3 fed hvidløg

500 gram Snackpeber

2 dåser Kidney bønner

3 stk. Gulerødder skåret i små tern

1 teske Koriander 1 tsk. Spidskommen

1 teske Kanel

1 spiseske Balsamico eddike

Ca. 50 gram Mørk chokolade

Chilipulver eller frisk chili, alt efter hvor stærkt man ønsker retten

Salt og peber



### Forberedelse:

Peberfrugt og gulerødder svitses godt af med lidt smør og rapsolie. Løg og hvidløg tilsættes og når de er blevet sautereret, tilsættes det brunede kød. Kødet kan med fordel brunes af på en separat pande, for at give det lidt farve. Med en lille smule vand kan man koge panden af og tilsætte dette sammen med tomater og krydderierne. Når det har simret i en lille time, er det tid til at komme chokolade og kidney bønnerne i. Retten er klar til servering efter en sidste tilsmagning. Som tilbehør kan man evt. bage et godt brød eller serverer med ris og en skefuld creme fraiche på toppen

God fornøjelse!