

CHILI CON CARNE



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2016-10-18

Qualifié par Supercook NO

Proposé par Heidikr

Temps total de préparation: 33:15 Minutes

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

3 cuillère(s) à soupe	extra virgin olive oil
2,5	chilli paste
1 pièce(s)	large yellow onion
2 pièce(s)	gousse d'ail
1 pièce(s)	red chili w / seeds (2 if the dish is desired stronger)
500 gramme(s)	karbonadedeig
1/2	sel
2 cuillère(s) à soupe	red wine (can be replaced with a larger amount of balsamic vinegar)
1 cuillère(s) à café	cayenne pepper or chili flakes
2 cuillère(s) à café	paprika doux
1/2 cuillère(s) à café	cumin seeds
1	dried oregano
1 cuillère(s) à café	basil
1 cuillère(s) à café	malt koriander
1 pièce(s)	bâton de cannelle
1 pièce(s)	red peppers without seeds, coarsely chopped
800 gramme(s)	canned chopped tomatoes with liquid
800 gramme(s)	red beans, rinsed and drained
2 cuillère(s) à café	Worcestershire sauce
1 cuillère(s) à soupe	vinaigre balsamique
2 cuillère(s) à soupe	tomato paste
1,5 gobelet(s)	eau

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).