

CHILI CON CARNE



Kategori: Hovedretter
fisk&kjøtt

Laget: den 2016-10-18
Kvalifisert av: Supercook NO
Foreslått av: Heidikr
Total forberedelsestid: 33:15
minutter

LISTE MED INGREDIENSER FOR 6 PORSJONER

3 matskje	extra virgin olivenolje
2,5 teskje	chilipasta
1 Stk	stor gul løk
2 Stk	hvitløksfedd
1 Stk	rød chili m/frø (2 om retten ønskes sterkere)
500 gram	karbonadedeig
1/2 teskje	salt
2 matskje	rødvin (kan erstattes med større mengde balsamico)
1 teskje	kajennepepper eller chiliflak
2 teskje	Mildt paprikapulver
1/2 teskje	spisskummenfrø
1 teskje	tørket oregano
1 teskje	basilikum
1 teskje	malt koriander
1 Stk	kanelstang
1 Stk	rød paprika uten frø, grovhakket
800 gram	hermetiske hakkede tomater med væske
800 gram	røde bønner, skyllet og avrent
2 teskje	worcestershiresaus
1 matskje	Balsamico eddik
2 matskje	tomatpuré
1,5 desiliter mål (cup)	vann
	Salt og Pepper
2	kvister frisk timian

TRINN FOR TRINN - TILBEREDNING

For å se hvordan dette tilberedes må du [logge deg inn](#).