



Chili con carne

4-5 portioner

400g Heinz kokta vita bönor i tomatsås

2 gula lökar

2 paprikor olika färger

2 msk smör

ca 400g. köttfärs

2 msk tomatpuré

1 burk krossade tomater

1 tsk salt

2 vitlöksklyftor

1 lagerblad

1-1½ msk chilipulver

persilja

- Skala och hacka löken.
- Kärna ur och hacka paprikorna.
- Fräs det hackade i smöret i en gryta.
- Öka värmen, blanda i köttfärsen och fräs den under omrörning, tillsätt tomatpuré och fräs med.
- Tillsätt tomaterna med spad, salt, pressad vitlök och kryddor.
- Koka under lock på svag värme ca 30 minuter.
- Blanda i bönorna med såsen mot slutet och låt dem koka med ca 5 minuter.
- Smaksätt ev. med mera salt och kryddor.
- Klipp över rikligt med persilja.
- Servera med god bröd till...