



## Chili con Carne med basmatiris

2-3

Portioner

15  
min

Klar på

### *Basmatis:*

- 1) Bring 650 ml vand og evt. 2 spsk. olie i kog i en stor slip-let gryde eller pande.
- 2) Tilføj posens indhold og lad det småkoge i 1 minut.
- 3) Læg låg på og lad det simre, til størstedelen af vandet er absorberet (ca. 12 minutter). Tilsæt en smule kogende vand for en blødere konsistens. Smag til med krydderier, tilsæt 1-2 spsk. varmt vand før servering. Dryp med olivenolie.

### *Chili con Carne:*

Hæld glassets indhold i en gryde og opvarm gryderetten under omrøring i ca. 10 minutter.

Velbekomme!

### TIP

Server med en skefuld crème fraiche på hver portion – så er det helt klassisk!

Et grønt drys af persille pynter og smager godt. Server også gerne sprøde flûtes til eller en grøn salat for ekstra fylde.