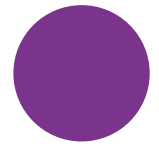




Chili con carne

kjøttdeig, bønner, tortillachips og srirachadressing

15-25 minutter



P



Kjøttbuljong



Svarte Bønner



Kjøttdeig



Hakkede Tomater



Revet Mozzarella



Rømme



Jalapeno



Tortillachips



Koriander



Sriracha



Tex-Mex

La oss komme i gang

Husk å vaske hender i 20 sekunder før du starter. Skyll deretter grønnsaker, frukt og urter. Ikke glem å vaske hender og kjøkkenredskaper rett etter håndtering av rått kjøtt og rå fisk.

Kjøkkenredskaper

Kjele

Basisvarer

Salt, pepper, olivenolje, vann

Ingredienser

	2 P	4 P
Jalapeño 🍌	1 stk	1 stk
Kjøttdeig	250 g	500 g
Tex-Mex	5 g	10 g
Hakkede tomater m. hvitløk & løk	1 pakke	2 pakker
Svarte bønner	1 pakke	2 pakker
Kjøttbuljong	4 g	8 g
Vann* (steg 3)	½ dl	1 dl
Rømme 7)	½ pakke	1 pakke
Sriracha 🍌	½ pakke	1 pakke
Koriander	1 pose	1 pose
Revet mozzarella 7)	50 g	100 g
Tortillachips	75 g	150 g

*Basisvarer

Næringsinnhold (Basert på utilberedte ingredienser)

	Per 100 g	Per porsjon 609 g
Energi	528 kj/126 kcal	2895 kj/769 kcal
Fett	6 g	40 g
Hvorav mettet fett	3 g	17 g
Karbohydrater	7 g	45 g
Hvorav sukkerarter	3 g	16 g
Protein	8 g	47 g
Fiber	2 g	13 g
Salt	0,7 g	4,6 g

Allergener

7) Melk

Les alltid produktetiketten for de nyeste opplysningene om allergener. Merk at næringsinnholdet på oppskriftskortet kan endre seg hvis ingredienser har blitt byttet ut.



Forbered jalapeño

Skjær halvparten av **jalapeño** i tynne skiver og finhakk resten.

Skyll **svarte bønner** under kaldt **vann*** i en sil.

TIPS: Fjern frøene hvis du ønsker en mindre sterk rett.



Stek kjøttdeig

Varm opp en skvett **olivenolje*** i en stor kjele på middels høy varme.

Tilsett **kjøttdeig**, **Tex-Mex**, en klype **salt*** og **pepper***. Stek under omrøring i 5-7 min, til gylden og gjennomstekt.

VIKTIG: Kjøttet er ferdig når det er gjennomstekt og uten antydning av rødt.



Kok chili

Tilsett **hakkede tomater**, **hakket jalapeño**, **bønner**, **kjøttbuljong**, **vann*** [½ dl | 1 dl], **salt*** og **pepper***. Bland godt.

La putre under lokk i 8-10 min. Ta kjelen av varmen. Smak til med **salt*** og **pepper***.



Bland srirachadressing

Bland **rømme** [½ pakke, 2P] og **sriracha** etter smak i en liten skål. Krydre med en klype **salt*** og **pepper***.



Hakk koriander

Finhakk **koriander**.



Server

Anrett **chili con carne** i dype tallerkener.

Topp med **srirachadressing**, **revet mozzarella**, **jalapeñoskiver** og **koriander** etter smak.

Serveres med **tortillachips** til å dyppe med.

Velbekomme!



Vi liker tilbakemelding!

NO +47 235 06 808 | hei@hellofresh.no
2021-U47

HELLO CHILI CON CARNE!

Chili con carne betyr chili med kjøtt. Det vegetariske alternativet heter chili sin carne - chili uten kjøtt.