

Oppskrift

## Chili con carne med maisbrød



1

Hakk løk og finhakk hvitløk og chili. Varm olje i en stor gryte og fres løk, hvitløk og chili mykt.

2

Ha i chilipulver, spisskummen, kanel, salt og pepper, og fres et par minutter. Del stangselleri i tynne skiver og paprika i små biter, ha i og fres noen minutter til. Rør inn tomatpuré og rør et par minutter.

3

Tilsett kraft og tomat, og kok opp. La småkoke i ca. 15-20 minutter. Skyll bønnene godt og ha i med stekt kjøttdeig. Rør til akkurat gjennomvarmt.

4

Ønsker du en dypere, mer autentisk smak, hakker du mørk sjokolade og rører inn. Smak til med salt og pepper og ev. 1 klype sukker. Server med frisk koriander, revet ost og maisbrød.

5

**Maisbrød**

Forvarm ovnen til 190 °C. Smør en liten langpanne, ca. 20 x 30 cm, med olje.

Bland sammen maismel, mel, sukker, bakepulver og salt. Visp sammen melk, egg og olje og hell over i det tørre, bland godt.

Hell deigen over i formen, dryss over urter og salt og stek i ca. 20 minutter til toppen er gyllen.

## Produkter i denne oppskriften

Stekt Kjøttdeig 10kg Enh



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



## Ingredienser

Løk	2 stk
Kinesisk hvitløk, hel	2 stk
Rød chili	1 stk
Solsikkeolje	3 ss

## Maisbrød

### Til servering

Chilipulver	1 ts
Spisskummen, malt	1,5 ss
Kanel, malt	0,5 ts
Salt og pepper	
Stangselleristilker	3 stk
Paprika	2 stk
Tomatpuré	2 ss
Oksekraft	6 dl
Knuste tomater, hermetiske	800 g
Røde kidneybønner, hermetiske	400 g
Matboden Kjøttdeig stekt	800 g
Mørk sjokolade 70%	25 g

## Maisbrød

Maismel	2,5 dl
Hvetemel	2,5 dl
Sukker	0,5 dl
Bakepulver	3 ts
Salt	0,5 ts

Maisbrød

Til servering

Maisbrød

Til servering

Melk	2,5 dl
Prior Egg	1 stk
Nøytral olje	0,5 dl
Frisk timian, hakket	2 ss
Flaksalt	1 ts

Til servering

Koriander, grovhakket	1 bunt
Cheddarost, revet	250 g

Lime i båter