Meksikansk chiligryte

Dette er en fantastisk god chiligryte fra Mexico. Den trenger litt koketid, men er virkelig verdt det. Denne er litt hot, men du bruker mindre eller mer chili om du ønsker. Server gjerne med noe godt brød inntil. Kan selvfølgelig bruke ris og salat om du ønsker.

Du trenger

(Til 6 personer)

800 gram kjøttdeig av storfe

3 paprika

2 chili eller mer etter ønske

1 løk

1 fedd hvitløk

3-4 ss olje

1.5 ts paprikapulver

2 ss oregano (tørket)

1 pakke hakkede tomater (400 gram)

2 pakker røde kidneybønner (460 gram)

1 ss brunt sukker

1 ts salt

0.5 ts pepper

Slik gjør du

Kutt opp løk, paprika og hvitløk. Fres dette blankt i en gryte med olje

Tilsett kjøttdeig, chili, paprikakrydder, salt, pepper og 1 ss oregano. La småkoke under lokk i 20 minutter.

Tilsett hakkede tomater, brunt sukker og 1 ss oregano. La småkoke i en time

Tilsett røde bønner og la koke 20 minutter til. (De skal siles og skylles først)

Smak til om du ønsker mer krydder

Da er det bare å servere