

Chili con carne med nötfärs

6 portioner

1 kg nötfärs
2 gula lökar
2 vitlöksklyftor
1 röd chili alt. 1 tsk chilipulver
1 grön paprika
2 msk tomatpuré
1 burk krossade tomater. Plus en burk vatten
1 tsk torkad timjan
1 tsk torkad oregano
1 tsk malen spiskummin
1 tsk rökt paprikapulver
2 msk bbq-sås alt. liquid smoke, ca 2-3 droppar för rökigare smak
2 tsk salt
2 krm svartpeppar
2-3 cm sardellpasta (kan uteslutas)

2 pkt kidneybönor (sköljda och avrunna)
1 msk kakao alt. 40 g mörk choklad

250 g champinjoner (kan uteslutas)

Bryn färsen så att all vätska försvinner.

Lägg den brynta färsen i en gryta.

Hacka lök, chili och paprika. Bryn grönsakerna tills löken blir mjuk och glansig. Tillsätt tomatpuré och fräs någon minut. Rör sedan runt.

Lägg krossade tomater, vatten, grönsakerna, kryddor och bbq-såsen i grytan.

Koka i minst 30 minuter, gärna 1 - 2 timmar.

När 30 minuter återstår, tillsätt börnorna och kakao eller choklad.

Stek champinjonerna separat och tillsätt dessa på slutet. Om svampen får ligga i grytan för länge, försvinner svampsmaken ut i spadet och svampen blir smaklös och gummiaktig.

Smaka av med salt och peppar.