



Chili con carne

Aineet: 4 annosta
6 tomaattia
1 pala habaneroa tai
1-2 punaista chiliä
4 valkosipulinkynttä
1 sipuli
1 vihreä paprika
1 prk (420 g) ruskeita tai
punaisia papuja
2 rkl ruokaöljyä
250 g naudan paistisuikaleita tai paistijauhelihaa
1 tl suolaa
2 rkl tuoretta oreganoa silputtuna

Valmistus: Tee tomaatteihin ristiviillot ja pane ne vajaaksi minuutiksi kiehuvaan veteen. Nosta tomaatit reikäkauhalla pois kattilasta ja jäähdytä ne kylmällä, juoksevilla vedellä. Kuori ja paloittele tomaatit ja poista kova kantaosa. Halkaise pesty habanero tai chilit, poista siemenet ja silppua puolikkaat. Kuori ja silppua valkosipulinkyntset ja sipuli. Halkaise pesty paprika, poista siemenet ja kuutioi puolikkaat. Valuta pavut. Kuumenna öljy paistokasarissa tai paistinpannussa. Lisää chili- ja sipulisilput pannuun ja anna kiehahtaa. Lisää lihasuikaleet tai jauheliha ja ruskista. Mausta suolalla. Kaada pilkotut tomaatit pannuun ja hauduta kypsäksi. Jauheliha kypsyy hetkessä, mutta lihasuikaleet tarvitsevat jopa 1-2 tunnin haudutuksen. Lisää pavut, oregano ja paprikakuutiot kypsennyksen loppuvaiheessa joukkoon. Tarjoa leivän, riisin tai maissintähkien kanssa.