



Chili con carne (Chili med kød)

<p>Ca. 500 g flanksteak 2 løg 2 fed hvidløg 1 grøn peberfrugt i strimler 4 blade blegselleri ½ spsk. chili-pulver (grov chili) 1½ tsk. Spidskommen 1 tsk. kanel 2 laurbærblade ½ spsk. oregano 2 tsk. paprika edelsüss 1 oksebouillonterninger smuldres i 2 spsk. Mørk Balsamico eddike 1 ds. Hakkede tomater</p> <p>3 dl sorte bønner (sat i blød dagen inden)</p> <p>2 friske chillipebre uden stilk udkernede og hakkede ca. 25 g. mørk chokolade salt og peber</p> <p>¼ icebergsalat ¼ agurk i tern ½ rød peber i tern Crème Fraiche</p>	<ul style="list-style-type: none">• Sæt bønnerne over at koge i en lille gryde i rigeligt vand i 30 minutter.• Skær kødet i smalle strimler• Brun kødet. Put løg, peber og hvidløg i og steg det.• Tilsæt krydderier (undtagen frisk chili), balsamicoeddike og tomat. Lad simre i 30 minutter.• Tilsæt bønner og lad simre videre i 30 minutter.• Frisk chili tilsættes, og det simrer i yderligere 10 minutter.• Salt, peber, chokolade tilsættes.• Lad simre ca 10 min. ved ultra lav varme.• Spis med majsbrødkager, salat og cremefraiche.
<p>Majsbrødkager 100 g. hvedemel 100 g. majs mel 4 dl. mælk 4 æg Olie til stegning</p>	<p>Pandekager:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Rør mel og mælk sammen. Rør salt og æg i.2. 1 ss olivenolie på panden og bag pandekager af dejen.3. De skal bages på en lille pande, så de er lyse på begge sider.