



## Chili con carne (Chili med kød)

<p>hakket oksekød ca. 500 g</p> <p>2 løg</p> <p>2 fed hvidløg</p> <p>1 grøn peberfrugt i strimler</p> <p>4 blade blegselleri</p> <p>½ spsk chili-pulver (grov chili)</p> <p>1 ½ tsk Spidskommen</p> <p>1 tsk kanel</p> <p>2 laurbærblade</p> <p>½ sps oregano</p> <p>2 tsk. paprika edelsüss</p> <p>1 oksebouillonterninger smuldres i</p> <p>2 sps Mørk Balsamico eddike</p> <p>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</p> <p>ca. 25 g. mørk chokolade</p> <p>salt og peber</p> <p>¼ icebergsalat</p> <p>¼ agurk i tern</p> <p>½ rød peber i tern</p> <p>Creme Fraice</p>	<p>Sæt bønnerne over at koge i en lille gryde i rigeligt vand i 30 minutter.</p> <p>Brun kødet. Put løg, peber og hvidløg i og steg det. Tilsæt krydderier (undtagen frisk chili), balsamicoeddike og tomat. Lad simre i 30 minutter.</p> <p>Tilsæt bønner og lad simre videre i 30 minutter.</p> <p>Frisk chili tilsættes, og det simrer i yderligere 10 minutter.</p> <p>Salt, peber, chokolade tilsættes. Lad simre ca 10 min. ved ultra lav varme.</p> <p>Spis med majsmandekager, salat og cremefraiche.</p>
<p>Majspandekager</p> <p>100 g. hvedemel</p> <p>100 g. majs mel</p> <p>4 dl. mælk</p> <p>4 æg</p> <p>Olie til stegning</p>	<p><b>Pandekager:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Rør mel og mælk sammen. Rør salt og æg i.</li><li>2. 1 ss olivenolie på panden og bag pandekager af dejen.</li><li>3. De skal bages på en lille pande, så de er lyse på begge sider.</li></ol>