

Bagt chili con carne

Claus Holm, Sans og Samling

Ingredienser (4 kuverter)

500 gram hakket oksekød (dansk☺)
150 gram forkogte hvide bønner
1 dåse hakkede tomater
1 grøn peberfrugt i tynde strimler
1½ meget finthakket chili
1 finthakket rødløg
2 fed meget finthakket hvidløg
1 håndfuld frisk basilikum
20 gram mørk chokolade
50 gram høvlet parmesan
1 flaske øl (en god en af slagsen)
Salt og peber
Olie

Tilberedning

Retten tilberedes i en stegesø eller i en stålkantine med låg.

Stegesøen eller stålkantinen varmes op i en ovn ved 200 ° i 10 minutter – den skal være rygende varm !

Hæld olie i stegesøen/kantinen og byg så retten op i lag – **IKKE** røre rundt!

Det hakkede oksekød plukkes i klumper med fingrene og drysses i stegesøen/kantinen.

Fordel rødløg, chili, hvidløg og den friske basilikum oven på kødet.

Herefter kommer turen til peberfrugterne de hakkede tomater og de hvide bønner.

Chokoladen brækkes i mindre stykker, der krydres med salt og peber og øllet hældes over.

Lige før retten sættes i ovnen drysses med rvet parmesan.

Læg låg på og lad retten simre i 2½ time ved 110 °

Nemt, enkelt og utrolig velsmagende☺