

## Lagas över stormkök

### Chili con carne

3 portioner

350 g nötfärs  
3 tsk olja  
1 liten gul lök  
1 paprika i valfri färg  
1 vitlöksklyfta  
3 matskedar tomatpuré  
1 burk krossade tomater  
1 burk vita bönor  
Lite chilipeppar  
Salt och svartpeppar

1. Hacka löken och vitlöken i små bitar och strimla paprikan.
2. Häll olja i den stora grytan och lägg i lök och vitlök och låt det fräsa en liten stund utan att det blir bränt.
3. Lägg sedan i färsen, lite i taget, och rör om.
4. Lägg i paprikan och häll i tomaterna.
5. Krydda med lite salt, svartpeppar och chilipeppar
6. Låt grytan koka ca 10 minuter, smaka sedan om ni eventuellt behöver krydda lite till

**7. Häll ner bönorna och låt dem bli varma, rör om försiktigt.**  
**Serveras med pitabröd inte ris.**