

## Chili con carne ( 8 pers)

1 kg köttfärs  
1 paket bacon (140g)  
4 gula lökar  
3 vitlöksklyftor  
3 röda paprikor  
50 cl julöl eller annan mörk öl  
2 msk vilt- och kantarellfond  
1 burk krossade tomater  
2-3 msk chipotlepaste  
1½-2 msk hackad jalapeno  
1 tsk malen spiskummin  
2 msk chilipulver anchostyle  
4 msk tomatpuré  
1 burk kidneybönor  
½ krukka färsk oregano  
olja att steka i  
salt  
peppar



Gör så här:

1. Bryn köttfärsen lite i taget i en stekpanna. Lägg över den brynta färsen i en större gryta.
2. Strimla baconet och stek det nästan knaprigt i en torr stekpanna Blanda med köttfärsen.
3. Skala och hacka lök och vitlök. Kärna ur och tärna paprikan. Fräs detta tills det blir mjukt.
4. Blanda det frästa med köttfärsen. Tillsätt öl, fond, de krossade tomaterna, chipotlepaste, jalapeno, spiskummin, chilipulver och kidneybönor. Salta och peppra.
5. Låt småkoka i 15 minuter. Om man vill ha mer hetta kan man öka jalapeno och chipotlemängden.
6. Blanda ner tomatpurén och koka ytterligare 30 minuter.
7. Hacka oreganon, tillsätt den och låt koka ytterligare 15 minuter. Chili con carnen ska vara ganska fast. Servera den med lite riven ost, majschips, en klick gräddfil, sallad och en kall öl.



Chipotlepaste finns bland texmexgrejorna i butiken.

Chilipulver anchostyle finns i kryddhyllan.

