



PLANETVENLIG CHILI CON CARNE

(4 personer)

INGREDIENSER

Olie til stegning
200g løg
400g Hey Planet Buffalo-mince
1tsk Piment d'Espelette
1tsk stødt spidskommen
3 kviste timian
½tsk stødt koriander
200g champignon
200g gulerødder
200g butternut squash
40g soltørrede tomater
800g dåse tomat (MUTTI)
40g mørk chokolade 56-70%
Salt og peber
1 tsk frisklavet hvidløgsolie (valgfrit)

Ris eller brød efter eget valg

FREM GANGSMÅDE

- Hak løg og timian fint. Rist Buffalo-mince af i olie til det tager farve
- Tilsæt de tørrede krydderier og rist dem med
- Tilsæt tomat, hakkede soltørrede tomater og lad det hele simre i 45 min.
- Fix svampene og skær dem i kvarte
- Skræl gulerødder, butternut squash og skær dem i tern
- Rist svampe, gulerødder og butternut gyldne evt. i ovnen ved større portioner
- Tilsæt ristet grønt til gryden og smag til med salt, peber, hvidløg og til sidst chokolade

Serveres med ris eller brød

