Chili con carne
OPPSKRIFT

Chili con carne

TID	45 min
INGREDIENSER	7 gjenstander
ANTALL PERSONER	4 x

Chili con carne

INGREDIENSER

- 1 glass DOLMIO® Ekstra krydret (500g)
- 500 g kjøttdeig av okse
- 1/4 dl balsamicoeddik
- 1 teskje spisskummin
- 25 g mørk sjokolade
- 4 dl Ben's Original™ ris. Her kan du også bruke brød hvis du ønsker.
- 1 dl creme fraiche

SLIK GJØR DU DET

1. Hvis du skal ha ris - kok den som anvist på pakken.
2. Stek kjøttdeigen i litt olje.
3. Bland DOLMIO® sausen med balsamico, spisskummen, evt. kan du også bruke paprika i terninger og/eller kidneybønner.
4. Varm sausen forsiktig og la den stå på svak varme i 20 minutter.
5. Hakk sjokoladen og rør den inn.
6. Server med ris eller brød. Topp med creme fraiche.

FLERE OPPSKRIFTER SOM DENNE

Biff- og potetmoussaka

Tid

90 min

Ingredienser

11 gjenstander

Oksekjøtt og sopplasagne toppet med parmesanost

Tid

65 min

Ingredienser

9 gjenstander

Kremet tomatsuppe

Tid

30 min

Ingredienser

8 gjenstander



Tradisjonell familievennlig lasagne

Tid

50 min

Ingredienser

5 gjenstander

Source URL: *https://www.dolmio.no/oppskrift/chili-con-carne*