

CHILI CON FRIJOLES

½ rød paprika
½ grønn paprika
1 chili (den kan godt være tørket/flaket)
1 løk
2 – 4 fedd hvitløk
1 boks (kidney)bønner
hermetiske tomater (gjærne med kryddertilsetning) tomater
litt tomatpuré
krydder som du synes passer og litt salt
olje til steking

Slik gjør du:

- rens og skjær løk, hvitløk og paprika i små biter
- del chilien, (ta ut frøene) og skjær i små biter, (eller knus den tørkede chilien i morter)
- NB! VASK HENDENE GRUNDIG ETTERPÅ!
- grønnsakene freses i 2 – 3 minutter på middels varme, (husk bønnene også!). Tilsett tomat + en ss tomatpure. La dette småkoke i 10 – 15 min.

Bon appetit!