



Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

CHILLI CON CARNE (1 STEGESO)

INGREDIENSER TIL 6 PERSONER

1 kg oksetyksteg
Lidt olie eller smør, til bruning
200 g kidney- brune- og/eller hvide bønner (udblødt dagen før)
2 løg
5 fed hvidløg
2 peberfrugter
1-3 friske chilipebre – afhængig af styrke
1 chipotle chili (på dåse, røget)
½ tsk spidskommen
1 knsp kanel
3 tsk paprika
2 tsk salt
5 - 6 blommetomater
2 dl rød tuborg (resten kan nydes af kokken)
3 dl vand
10 g mørk chokolade.
Friskkværnet peber
Tørret chilipulver
En dusk frisk timian
Evt. jævning

TILBEHØR

Godt brød og cremefraiche

FREMGANGSMÅDE

Bønnerne sættes i blød dagen før. Fyld vand i stegesoen og lad det stå ½ times, så den fugtes. Vandet hældes fra bønnerne og de koges 50 minutter i rent vand.

Fortsættes næste side...





Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

Brun stegen godt på alle sider i fedstoffet.

Hæld vandet ud af stegesoen, og lig den brunede steg deri.

I fedstoffet der er tilbage i gryden steges nu finthakket løg og hvidløg. Når det begynder at tage farve steges peberfrugt og frisk chili i tern med.

Tilsæt chipotle chili, kanel, spidskommen og paprika og steg det med .

Tilsæt herefter tomater i tern, øl og vand eller og kog det hele godt op, til øllet er brusset af.

Tilsæt chokolade og når det er smeltet smages til med salt, peber og tørret chili.

Hæld vandet fra de kogte bønner og vend dem i saucen. Tilsæt frisk timian

Hæld det hele over stegen, sæt låget på og sæt stegesoen i ovnen. Det skal have 4 timer ved 160 grader.

Tag låget af og løft forsigtigt stegen over i et fad med 2 grydeskeer.

Hæld al sovsen op i en gryde, tag timian stænger fra og kog det op. Jævn det evt. lidt hvis det er meget tyndt og smag igen, om der skal mere chili, salt eller peber i.

Træk kødet i trevler med 2 gafler. Put det op i sovsen og lad det koge med lidt, før det hele serveres i dybe tallerkner med cremefraiche og brød.

NOTER

Bønnerne kan erstattes af 2 dåser bønner i saltlage (drænes).

Hvis man ikke kan skaffe chipotle på dåse kan lidt røget paprika eller chili bruges i stedet.

Man kan bruge en gryde der kan gå i ovnen, eller et fad i stedet for stegesoen. Det vigtigste er at der er låg på.

Mængden af chili afhænger af styrken og hvor stærk man ønsker retten.

Andre kødudskæringer kan bruges, men jeg har bedst erfaring med oksetyksteg.

INDSENDT AF: HELLE ENGDAL HØJER, HØJBJERG

