

Chicken white bean chili (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Kutt alle grønnsakene i 1,5 cm terninger. Brun og tilsett tomat, bønner, krydder, chili osv. Kok til rotgrønnsakene er myke, ca 40 min, og til ca 30% av væsken er kokt sammen. Tilsett grillet paprika og squash og avkjøl. Squashen skal ikke kokes. Serveres i dyp skål med topping av ost, creme fraiche og hakket fersk rødløk.

Om du skal servere vegansk; ta bort kyllingen og bytt Creme fraiche med guacamole.

Kryddermiks

Totalt 1,5 dl: Spisskummen (ikke karve), paprikapulver, oregano, basilikum, malt sort pepper.



Produkter

Rapsolje	20 ml
Løk grov kuttet i båter	500 g
Gulrot 1,5–2 cm terninger	500 g
Stangselleri 1,5 cm terninger	400 g
Paradiso ternet tomat	1,5 kg
Cannellini hvite bønner	600 g
Maldon flaksalt bønne 570g	10 g
Laurbærblad	2 stk
TABASCO® Chipotle Sauce	20 ml
La Preferida Jalpenos	20 g
Serranochili	3 g
Pulled chicken	500 g
50/50 Paradiso squash/fersk squash	300 g
Kullgrillet Paprika Rød&Gul	200 g
Kyllingfond *(Selleri)	3 l

*Allergener