



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

SOLES CANTINA

KYLLINGE CHILI CON CARNE

Indkøb: Kylling fars, hakkede tomater, spidskål, løg, sorte bønner og hvidløg samt krydderier





Opskriften er pr. person.

125gr (K) / 150gr (M) hakket kylling kød steges i lidt olie sammen med 30gr fint snittet løg og 40gr sorte skyllede bønner. Det hele krydres grundigt med chili flager eller frisk chili, cayenne peber og måske et stænk tabasco.

Ved siden af steges 100gr strimlet spidskål i lidt olie. Krydres under stegningen med Hot Paprika.

De hakkede tomater vendes sammen med kød, løg og bønner 1 min før servering og der tilsmages med salt og peber.

Serveres i dyb tallerken med Spidskålen nederst. Pynt af tomatskiver med paprika og en dusk basilikum.

Bon appetit

