



Chili con Carne
OPSKRIFT

Chili con Carne



Tid 45 min
Ingredienser 7 genstande
Antal personer 4 x

Chili con Carne

INGREDIENSER

- 1 glas DOLMIO® Intens Chili (500g)
- 500 g hakket oksekød
- 1/4 dl balsamico eddike
- 1 tsk stødt spidskommen
- 25 g hakket mørk chokolade
- 4 dl Ben's Original™ ris eller brød
- 1 dl creme fraiche

TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONER

1. Kog risen som anvist på pakken.
2. Brun oksekødet i lidt olie.
3. Til DOLMIO® sauce, balsamico, spidskommen, evt. peberfrugt i tern og/eller kidneybønner. Varm forsigtigt sauce op og lad simre i 20 minutter.
4. Hak chokoladen og rør i.
5. Servér med ris eller brød og creme fraiche.

Flere opskrifter som denne



[Traditionel familievenlig lasagne](#)

Tid

50 min

Ingredienser

5 items



[Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater](#)

Tid

45 min

Ingredienser

7 items



[Mexicansk Tortilla Lasagne](#)

Tid

60 min

Ingredienser

10 items



[Lette og fyldte, bagte peberfrugter](#)

Tid

55 min

Ingredienser

8 items

Source URL: <https://www.dolmio.dk/opskrift/chili-con-carne>