

Chili på svensk baljväxtfärs

RECEPT • 4 PORTIONER

GÖR SÅ HÄR

1. Finhacka lök, palsternacka, blekselleri, svamp, vitlök och fräs i en stekpanna eller gryta.
2. Tillsätt tomatpuré och låt den bryna så den ger rätt smak.
3. Tillsätt krossade tomater och alla kryddor. Salta och peppra efter smak.
4. Låt koka en stund, smaka av.
5. Avsluta med att tillsätta baljväxtfärsen och låt koka försiktigt en stund, tillsätt eventuellt vatten då baljväxtfärsen suger åt sig en del vätska.

Smaka av och servera!

INGREDIENSER

- 300 gram baljväxtfärs eller kokta mixade svenska böner och ärtor
- 1 tärnad gul lök
- 1 tärnad palsternacka
- 2 strimlade stänger av blekselleri
- 250 gram blandad svamp eller champinjoner
- 1 hackad vitlöksklyfta
- 3 msk tomatpuré
- 400 gram krossade tomater
- 2 msk paprikapulver
- 2 msk rökt paprikapulver
- 1 msk chilipulver
- Salt och peppar efter smak