

Chili con Purply

100 porsjoner

Du trenger:

5 kg Purply-deig
500 g tomatpuré
1,5 kg hakket gul løk
150 g presset hvitløk
150 g sambal oelek
2,5 kg hakkede tomater
2,25 kg hvite bønner i tomatsaus
2 kg røde kidneybønner
2 kg paprika, skivet
2 ss spisskummen
2 dl presset lime
1 l grønnsaksbuljong (ev. løkfond/kjøttfond)
Salt etter smak og behov

Tilberedning:

1. Fres deigen sammen med løk, hvitløk og tomatpuré i litt matolje eller margarin.
2. Tilsett hakkede tomater, hvite bønner, røde kidneybønner, spisskummen og paprika.
3. Smak til med krydder, salt, lime og buljong.
4. Senk varmen på gryten til det småkoker.
5. Tilsett vann til riktig volum og jevn med maizena om det er nødvendig.

Server med ris eller andre matkorn (f.eks. byggryn, couscous, bulgur, quinoa), brød, mais, hakket tomat og creme fraiche.

purply

no

purply.no