

Chili Sin Carne ala Gran Luchito



Vegansk chili sin carne uden kød, med mexicanske Gran Luchito produkter!

Antal personer: 6

FORBEREDELSESTID: 60 min.

TILBEREDNINGSTID: 40 min.

Ingredienser

- 1 butternut squash (skrællet og skåret i tern)
- 3 spsk Spansk olivenolie m. hvidløg
- 1 stort løg (fint snittet)
- 5 fed hvidløg
- 2 peberfrugter (skåret i tern)
- 4 stilke af frisk timian
- 1 tsk tørret oregano
- Salt og pebber
- 2 x dåser flåede tomater
- 1 x dåse kikærter (drænet)
- 1 pose Gran Luchito bønner
- 100 ml grøntsagsbullion
- 2 tsk Gran Luchito Chipotle paste

Fremgangsmåde

1. Forvarm ovnen til 180 grader varmluft
2. I et ovnfast fad, kommes butternut squash, hvidløg, løg, peberfrugt, oregano, timian, salt og peber
3. Sæt i ovnen og tilbered i ca. 25 min. Fjern herefter timian stilkene og pres de bløde hvidløg med en gaffel nede i fadet.
4. I en sauterpande mixes flåede tomater, kikærter, Gran Luchito's bønner, grøntsagsboullion, chipotle paste. Lad det stå og simre i 30 min.
5. Herefter blandes butternut squash mikset og tomat- og kikærtesovsen sammen – sørg for at varm det godt op.
6. Server retten med ris og top med koriander og evt. Feisty Habanero sauce

Velbekomme!

Tilbehør:

- En håndfuld koriander
- Ris
- Gran Luchito Feisty Habanero sauce