## Chili sin carne

**Du trenger:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 1 fedd ½ halv ½  ¼ pose  2 ss  2 ts 2 ts 1 ts 1/4 ts  1 boks 1/2 boks  2 dl ½ terning  1 ts  2 ruter | løk, i små terninger  hvitløk, finhakket  rød chili, finhakket  søtpotet, i terninger  vegetardeig (ikkje bruk meir enn det står i oppskrifta)  tomatpuré  spisskummin  https://trinesmatblogg.no/app/uploads/2016/08/6-IMG_9019.jpgpaprikapulver  oregano  kanel  hermetiske tomater, hakket  chilibønner  vatn  grønsaksbuljong  sukker (smak til)  salt og pepper  kokesjokolade  **Slik gjør du:**   1. Skjær opp alle grønnsakene som angitt. 2. Finn frem alle krydder og resten av ingrediensene. 3. Ha olje i ei gryte og fres løken til den er blank. Tilsett hvitløk, chili, tomatpure og krydder. Steik litt til. 4. Bland inn vegetardeigen og la den steike litt sammen med de andre ingrediensene. 5. Tilsett hermetiske tomater, søtpotet, chilibønner, vatn og buljong. Rør godt sammen og la det koke ca 20 min. 6. Smak til med sukker, salt, pepper og sjokolade. 7. Server sammen med reven ost, rømme og tortillachips. |