

Recept

Vegetarisk chili med smak från Indien

Ingredienser

4 msk olja
2 gula lökar
4 finskivade morötter
1 röd hackad paprika
1 finhackad stjälkselleri
2 urkärnade finhackade chilifrukter
6 dl krossade tomater
1 l vatten med lite grönsaksfond i
1 burk svarta bönor
1 burk kidneybönor
4 msk vitvinsvinäger
hackad vitlök
4 tsk chilipulver
2 tsk spiskummin
2 tsk malen koriander
2 tsk kanel
2 dl bulgur

Gör så här

Fräs grönsakerna i oljan utan att de får färg. Tillsätt de övriga ingredienserna och låt småkoka ca 20 min. Rör om ofta. Serveras med lite smakrik riven ost på toppen.

