

Chili con carne med tacosmak

På dagens tacotema blev det chili con carne med tacosmak. Till grytan serverade vi grönsaker, turkisk yoghurt och tacochips. Så gott!



Chili con carne med tacosmak

4 personer

500 g köttfärs
1 gul lök
1/2 flaska Heinz chilisås
1 burk Heinz vita bönor i tomatsås
1 påse tacokrydda
Salt & peppar

Tillbehör

Tacochips
Grönsaker
Turkisk yoghurt (Arla)

Hacka och stek löken mjuk och glansig i olja. Lägg i färsen och stek ett par minuter. Tillsätt tacokrydda, chilisås och vita bönor. Smaka av med salt och peppar. Låt puttra i ca 5 minuter. Servera med tacochips, grönsaker och turkisk yoghurt.