

Chili con chicken

10 portioner

Ingredienser

1200 g Danpo kyllingestrimler
30 g grofthakket hvidløg
150 g groftskåret løg
30 g rød chili uden kerner
500 g kogte brune bønner
500 g blandet peberfrugt
200 g gulerødder i skiver
1 l. flåede tomater
Salt og peber

Tilbehør

Majskolber
Stegte kartofler

Tilberedning

Kødet brunes af sammen med hvidløg, chili og løg. Når det har taget farve tilsættes brune bønner, peberfrugt og gulerødder sammen med de flåede tomater.

Det hele simrer på komfuret under omrøring i ca.1 time.
Smages til med salt og evt. peber. Serveres med bagte majskolber og stegte kartofler.

