



Chili con vildsvin – Chili con jabalí

Den mustiga mexikanska köttfärsgrödan med bönor och chili är lättlagad mat, särskilt när man är många runt bordet. Färs av svenskt vildsvin passar utmärkt i grytan. Servera den med nachos eller

tortillachips för extra crunch. Det är också gott med bröd och sallad till. Jabalí betyder vildsvin på spanska. Om du tycker att det låter bättre med Chili con jabalí.

ANTAL PORTIONER: 4

INGREDIENSER

600 g vildsvinsfärs
2 gula lökar, finhackade
1 vitlöksklyfta, finhackad
1 röd chili, finhackad
3 msk tomatpuré
1 tsk kakao
1 msk spiskummin
1 tsk oregano, torkad
1 tsk timjan, torkad
4 dl rött vin
1 dl vatten
1 köttbuljongtärning
salt och peppar
2 förpackningar med kokta bönor (å 200 g) till exempel kikärter eller svenskodlade vita bönor.
bladpersilja, finhackad
olja till stekning
TILL SERVERING:
Nachos
Gräddfil

GÖR SÅ HÄR

1. Fräs finhackad lök, vitlök, selleri och chili i en rymlig gryta över medelvärme i ca 10 minuter, utan att det får färg.
2. Bryn färsen i olja i en stekpanna tills den har fått fin färg och lägg över den i grytan.
3. Tillsätt tomatpuré, kakao, kryddor, vin, vatten och buljongtärning.
4. Låt sjuda under lock i ca 20 minuter.
5. Lyft av locket och fortsätt att sjuda minst 20 minuter till.
6. Späd med vatten om det ser ut att bli för torrt.
7. Smaka av med salt och peppar.
8. Håll de kokta bönorna i en sil, spola dem med kallt vatten och blanda ner dem i grytan.
9. Blanda ner dem i grytan. Strö över rikligt med persilja.

Servera med nachos eller bröd och gräddfil.

Handla svenst vildsvinskött
www.svenskvildsvinskott.se

