



Krokoms
kommun
KROKOMEN TJÆLTE

Chili sin carne

Grupp: Vegetariska rätter

Ursprung: Skola

Antal portioner: 250



Ingredienser

100 st Lök gul
100 st Vitlök klyftor
20 kg Zucchini squash courgette
50 st Paprika röd
0,75 l spiskummin
2,5 dl Cayennepeppar
2,5 dl Kaffe bryggmalet
20 kg Kidneybönor röda bönor konserv
20 kg Vita bönor i tomatås
40 kg Tomater, krossade
0,5 l rödvinsvinäger
2,5 dl Timjan, torkad
1 kg Persilja
0 Olja att steka i
0 Salt och peppar

Beskrivning

* Hacka lök, vitlök, zucchini och paprika. Fräs grönsakerna tillsammans med kryddorna och kaffet i olja tills det blir gyllenbrunt.

* Tillsätt bönor och krossade tomater och låt sjuda 5 minuter.

* Smaka av med salt, peppar och vinäger. Tillsätt timjan och finhacka persilja och strö över chilin före servering.

Allergener	Innehåller	Kan innehålla
Svaveldioxid och sulfat		
Svaveldioxid eller sulfat	☒	☐