

Vegetarisk chiligryta

4 personer 45 minuter

Ingredienser

Olivolja
1 msk tomatpuré
1 gul lök
1 röd chili
1 röd paprika
1 förpackning krossade tomater
1 burk majs
100g kidneybönor
100g vita bönor
2dl vatten
1/2 tsk paprikapulver
2dl kokta linser
Svartpeppar
Salt

Gör så här

Hetta upp olivolja i en gryta och fräs tomatpurén tillsammans med hackad lök, chili och paprika i ett par minuter.

Tillsätt krossade tomater, majs, kidneybönor och vita bönor. Låt puttra samman och tillsätt hälften av vattnet. Addera paprikapulvret och låt puttra i ytterligare 5-10 minuter. Tillsätt därefter resterande del av vattnet och sjud i cirka 15 minuter.

Häll i de kokta linserna, låt de snabbt värmas upp i grytan och smaka av med salt och peppar.

Servera med cerme fraiche och bröd.

