

**Middag: Chili Con Carne med svinekjøtt: (4 porsjoner)**

* -400 g renskåret svinekjøtt fra flatbiff eller filet skåret i terninger
* -2 ss margarin til steking
* -1 stk finhakket løk
* -2 båt finhakket hvitløk
* -1 stk finhakket rød chili
* -1 boks hermetiske tomater à 400 g
* -1 boks chilibønner
* -1 stk rød paprika i biter
* -1 stk grønn paprika i biter
* -11⁄2 ts chilipulver
* - ½ ts malt spisskummen
* -1⁄2 ts salt

Fremgangsmåte:

-Ha margarin i en varm gryte. Vent til margarinen slutter å bruse, og stek svinekjøttet i to omganger, sammen med løk, hvitløk og chili.

-Hell over hermetisk tomat og la det surre i 3-4 minutter.

-Bland inn chilibønner, paprika og krydder. Kok et par minutter og smak til med salt.

En smakfull gryte er klar til servering. Sett gjerne gryten rett på bordet eller server i dype tallerkener.