

Chili con/sin carne i jydeedition (2021).

Ingredienser:

2 løg snittet i cm stykker og tørret
1 stang bladselleri snittet i cm stykker og tørret
3 gullerødder snittet i ½ cm tykke 2 cm stænger, og tørret
2 peberfrugter snittet i cm tern og tørret
1 dåse hakket tomat, tørres til læder
1 dåse hakket tomat i chili, tørres til læder
2 pakker/dåser kidney bønner tørres, så de er sprængt.
50 g soya granulat. Røget eller neutral
2 tsk hvidløgpulver
1 tsk paprika
1 spsk spidskommen
1 tsk brun farin
Tørrede chiliflager/pulver efter smag
Salt og peber efter behov
½ dl raps eller solsikkeolie til stegning
250 g bacon tørsteges. Vejer nu omkring 100 g. Dette er frivilligt tilbehør.
Ris i kogeposer. 3 poser til 4 fuldvoksne personer.

Forberedelse:

Løg pakkes for sig i papirpose.
Bønner pakkes for sig i papirpose.
Øvrige ingredienser incl. afmålte krydderier pakkes sammen i papirpose.
Tørstegt bacon vacuumpakkes for sig selv.
Olie medtages i egnet beholder.

Jeg pakker ingredienserne i papirposer, og vacuumpakker det i en fælles pose. Ved at vacuumpakke har jeg automatisk en kvalitetskontrol på om der er opstået huller i pakningen, hvor fugt kan trænge ind. Til længere opbevaring kan der lægges en pose silicagel i pakningen.

Tilberedning:

Løg svitses i den store trangiagryde, til de er gyldne. De suger væde fra olien, derfor skal der forholdsmæssig mere olie i end normalt.

Øvrige ingredienser fyldes i, og gryden fyldes med vand til 3 cm under kanten. Retten koger i ca. 10 minutter, og tilsmages med salt, peber, samt chili. Det er perfekt hvis den lige markerer sin styrke i munden, og aldrig bliver stærkere end det.

Der kan nu tages fra til de som ikke kan lide bønner.

Bønner tilsættes, og gryden fyldes med vand til 1,5 cm under kanten. Der koges op under let omrøring, og gryden sættes i en termopose omkring 15 minutter, mens risene koges.

Man kan tilsætte en dåse spam under tilberedningen (og dermed få chili con carne), og/eller der kan drysses med tørstegt bacon før servering. Dette er et tilvalg i både smag og vægt 😊

Noter:

Vægten på retten ender på ca. 400 gram for en grydefuld til 4 personer, samt den mængde ris man har behov for. På en fysisk krævende tur, som en fjeldtur er, regner man med en grydefuld chili sin carne, og 3 kogeposer ris til 4 udvoksede personer.

Dermed kan denne portion chili sin carne, ved at variere mængden af ris, strækkes fra 3-6 personer, uden at skulle ændre på mængderne i opskriften.

Bemærk at det kan være en udfordring at koge mere end 3 kogeposer ris i den lille trangiagryde. Ved 6 personer skal man derfor koge ad 2 omgange.