



# Chili con hvidkål

## 6-8 personer

### Ingredienser

500 g hvidkål fra Sønderjysk Kål  
1 stort løg  
1 spsk olivenolie  
500 g hakket oksekød  
1-2 røde peberfrugter  
1 dåse kogte røde kidneybønner  
1 dåse hakkede tomater  
3 dl grøntsagsbouillon  
2 spsk soja  
2 spsk tomatpuré  
2-3 fed hvidløg  
½ tsk stødt chili  
1 spsk stødt spidskommen  
1 spsk stødt koriander  
Salt og peber  
Evt. chilisaucе/Tabasco

### Fremgangsmåde

Optø hvidkålen. Pil og hak løget fint. Varm olien op i en stor gryde. Tilsæt løgene og steg dem i et par minutter, uden at de tager farve. Tilsæt oksekødet, hak det i gryden med en ske og steg det yderligere i 5 minutter. Rens peberfrugterne og skær dem i små tern. Hæld bønnerne i en sigte og skyl dem under koldt vand. Kom hvidkål, peberfrugter, hakkede tomater, 2 dl bouillon, soja, tomatpuré, presset hvidløg og krydderier i gryden. Lad det koge 15 minutter. Spæd evt. til med mere bouillon. Vend kidneybønnerne i og smag til med salt, peber og evt. chilisaucе/Tabasco.



### Serveringsforslag

Servér med cremefraiche, rødløg og hakket koriander eller persille.

Servér Chili con hvidkål til ris, i taco-skaller eller tortillas.