

## CHILI CON LARVER – smagsprøver til 6-10 personer



### INGREDIENSER:

#### Til tomatsovsen:

40-60 g frosne melorme  
1 tsk kanel  
1 tsk spidskommen  
1 tsk stødt koriander  
400 g hakkede tomater

1/2 dåse sorte drænedede bønner  
2-4 tsk tomatpure  
Olie til stegning  
Salt og peber  
Kogte ris til det valgte antal personer.

#### Resten af ingredienserne:

3 fed hvidløg  
1 gulerod  
½ rød peberfrugt

#### Til servering:

Hakkede friske korianderblade  
Creme fraiche  
Lime

### TOMATSOVS:

- Læg de frosne melorme i en sigte og overhæld med kogende vand. Lad dem dryppe af.
- Åbn pakken/dåsen med tomat
- Mål krydderierne af: kanel, spidskommen, koriander.
- Hæld olie på en pande og tænd for middel til høj varme.
- Hæld melorme på panden og steg dem kort til de bliver lidt blanke. Pas på at de ikke brænder på, så bliver de bitre.

- Kom de tørrede krydderier på (kanel, spidskommen, koriander) og rør rundt et øjeblik, hvorefter du hælder tomaterne på. Når tomaterne kommer på i rette tid, forhindrer de krydderierne i at brænde på.
- Lad det simre i et til to minutter.  
Hæld tomatsovsen i en gryde og blend den med en håndmixer, så melormene bliver helt findelt og lad gryden stå.

### **CHILI CON LARVER:**

- Vask den pande du netop har brugt.
- Hak hvidløg, rød peber og gulerødder groft.
- Hæld olie på panden og steg grøntsagerne let, så de stadig har bid.
- Hæld de stegte grøntsager ned i gryden til de findelte melorme i tomatsovsen. Tilføj lidt vand, hvis sovsen er for tyk. Lad det koge i ca. 5 minutter.
- Åbn dåsen med bønner og hæld vandet fra.
- Tilføj halvdelen af bønnerne og kog videre i ca. fem minutter.

### **SMAG RETTEN TIL**

- Smag retten til med salt, peber, evt. chilisovs, ekstra tomat eller tomatpure og måske lidt vand, hvis den er for tyk.
- Kog endnu et par minutter og server.

### **ANRET**

Anret chili con larver i skåle med kogte ris, creme fraiche på toppen, frisk koriander og stænk med limesaft.