

## Chili con carne med tomat salsa, avokado pure & mexico ris samt chili & oste boller

### Chili con carne

650 g. grofthakket oksekød, olie til stegning  
1 store løg, hakkede, 2 fed hakket hvidløg  
1 spsk. chilipulver, 1 stor hakket alm. rød chili, 1 spsk. oregano, ½ spsk. spidskommen  
½ spsk. brun farin, 2,5 dl mørk fond  
1 dåser flåede tomater, Ca. 25 g tomatpuré  
125 g. baked beans  
Salt og friskkværnet peber, Cayennepeber

I en gryde opvarmes olien og heri brunes kødet. Når du kommer kødet ned i det varme fedtstof, så lad være med at røre rundt i det med det samme, men giv det lov til at brune før du vender det. I modsat fald risikerer man at sænke temperaturen i gryden, og trække saft ud af kødet, som ender med at koge i stedet for at stege, og vi vil gerne have stegeflade, da det giver velsmag til retten. Lad også være med at overlæsse gryden, men brun kødet i flere omgange. Sæt det brunede kød til side, og kom løg og hvidløg i gryden. Tilsæt evt. lidt mere fedtstof. Lad løgene stege til de begynder at tage farve, og kom så kødet tilbage i gryden. Tilsæt derpå de flåede tomater, tomatpuré og fond til det står et par cm over kødet. Så kommes chilipulver, hakket rød chili, oregano, spidskommen og brun farin i gryden, der røres godt og blusset skrues helt ned. Så skal chilien simre i mindst 1½ time under låg. Dette er vigtigt. Det er muligt der må tilsættes lidt ekstra fond undervejs, for den må ikke koge tør. Rør i den undervejs. Derpå tilsættes de kogte bønner og evt. mere væde, retten simrer endnu ½ times tid og smages til med salt og peber. Styrken kan også justeres med cayennepeber eller flere friske chilier.

### Chili & oste boller

25g gær, 3 dl vand, 3 spsk olie ½ tsk salt  
4-500 gram mel, 1 rød chili, 5-6 fed hvidløg, 100 gram revet ost

Smuldr gæren, og rør salt, vand og olie i. Tilsæt mel.

Ælt med klør 5 til dejen er glat, tilsæt chili, hvidløg, ost, og ælt det godt ind i dejen.

(Alle tre dele kan naturligvis varieres efter smag og behag)

Tril dejen til 8-10 boller, og kom dem på en smurt bageplade. De hæver i 35-40 minutter.

Bag dem i en forvarmet ovn på nederste rille ved 235-240 grader i 8-9 minutter

### Avocadopuré

3 modne avocadoer, 1 hvidløg, reven skal af ½ lime, ½ tsk. rød chili, 100 g. smør  
3 cm. agurk, 1 tomat, 1 spsk. hakket persille.

Bag hvidløget i ovnen i ca. 40 min. ved 120 grader, tag det ud og smut fedene ud af skallen.. Skyl og riv lime skallen. Skyl chilien, fjern kernerne og hak det fint. Kom smørret i en gryde og smelt det ved middel varme til det bliver brunt, sigt det herefter. Flæk avocadoerne og fjern skal og sten, blend kødet til en glat pure og tilsæt de øvrige ingredienser lidt ad gangen til den ønskede smag (chili & hvidløg kan jo variere)blend til sidst persillen i, smag til med salt og peber inde det vendes med fine fine tern af agurken uden indmaden.

### Tomat salsa

4 store tomater (evt. blommetomater).1 grøn chilifrugt, rensed for kerner og indmad, fint hakket.

1 løg, fint hakket, 2 fed hvidløg, ½ bundt koriander.

½ tsk. groft salt, lidt peber, 3 tsk. limesaft.

1 spsk. rød balsamico.

Skær først tomaterne i både, fjern kernerne og væsken, og hak dem derefter i fine små stykker. Smid de hakkede tomater i en skål. Tilsæt den hakkede chili. Hvis du ønsker en meget stærkere salsa, kan du vælge at lade kernerne chilien indgå i retten. Tilsæt nu løg, hvidløg og koriander og fordel ingredienserne grundigt. Tilsæt nu salt,peber limesaften, rød balsamico samt 1 spsk. vand. Rør rundt. Læg plast over skålen og lad smagen udvikle sig i ca. 30 minutter før servering. Undgå at sætte skålen i køleskabet, da dette dæmper smagene og bringer salsaen til en lavere temperatur end den burde være ved servering.

### Mexico ris

175 g. langkornet ris, ½ løg fint hakket, 1 fed hvidløg.

200 g. tomater, 2 spsk. olie, ½ l. hønsefond, 90 g. ærter.

Bring en gryde med vand i kog, SLUK for varmen, og kom risene i, lad det trække i 15 min.

Skyl herefter risene i 1l koldt vand og lad dem dryppe af.

Kom tomat uden skind og kerner, løg og hvidløg i en blender og blend det groft.

Rist risene i en gryde til de er gyldne, tilsæt tomat blandingen og lad det simre med hønsefond i ca. 15-20 min til næsten al væden er væk, kom de optøet ærter i 2 min før servering.

### Creme Fraiche 38 %

4 gode store spsk. creme fraiche 38%

Serveres på toppen.

**Til hovedretten drikker vi Honey ale fra Trolden bryghus.**



# Crepes Suzette

## Pandekager

170 g hvedemel, 1 spsk sukker, ½ tsk salt  
3 æg, 3 dl mælk, 1½ dl pilsner  
Revet skal af 1 appelsin, 30 g smeltet smør

Til pandekagerne blandes mel, sukker og salt. Æggene røres i og derpå mælk og øl. Tilsæt revet citronskal og smeltet smør. Rør dejen grundigt igennem så der ikke er klumper. Bag dem og fold dem i kvarte.

## Sauce

4 spsk. sukker, Saft af 2 appelsiner, Saft af 1 citron, Skal af 1 appelsin  
1 stor spsk. smør, 5 cl Grand Marnier  
Cognac til flambering

Sukkeret smeltes til lys karamel på en opvarmet pande. Smørret tilsættes, og når det er bruset af kommes appelsin- og citronsaft samt Grand Marnier ved. Sauce koges op og pandekagerne vendes i sauce, Når panden er fyldt med pandekager, hældes cognac på og der flamberes.

## Churros

2½ dl. vand, 1 spsk. sukker, ½ tsk. salt  
175 g. mel, 1 stort æg, ½ citron  
Olie til fritering.

Bring vand, sukker og salt i kog, tag det fra varmen og rør melet i til dejen er jævn.  
Rør æggene i til dejen er jævn og blank.

Kom dejen i en sprøjtepose med stjernetylle, tryk strimler ud på ca. 5-7 cm. Læg dem i olien i ca. 3-4 min ad gangen, eller til de er gyldne. Løft dem op ad olien og rul dem i sukker og spis straks.

**Til desserten drikker vi**