

Chili Sin Carne med Simsufärs

300 portioner

Tillagning, Chili sin Carne

Råvara	Mängd	
Torr Simsubas SE	5,0	kg
Vatten	10,0	kg
Mörk kinesisk soja	200	gram
Grön paprika	6,0	kg
Röd paprika	6,0	kg
Gul lök	5,0	kg
Vitlök	0,5	kg
Tomatpure	0,8	kg
Kidneybönor	5,0	kg
Stora vita bönor	6,0	kg
Vita bönor i tomatsås	6,0	kg
Krossade tomater	10,0	kg
Rökt paprikapulver	50	gram
Chipotlepasta, (med)	130	gram
Ancho chili pulver	20	gram
Spiskummin	80	gram
Salt	2500	gram
Grönsaksbuljong	450	gram
Vatten	30,0	liter
Färdig mängd chili	89,0	kg

TIPS:

För ännu mustigare Chili, ersätt delar av vattnet med rött matlagningsvin

1. Stek på lök och paprika snabbt i gryta eller Murrikka så de får lite färg.
2. Tillsätt vitlöken och tomatpuré, fräs några minuter. Tillsätt kryddor och rör om.
3. Blanda Simsufärsen (blått ovan). När färsen är klar tillsätt direkt färsen till lökfräset och låt denna fräsa med ordentligt och få lite yta.
4. Tillsätt sedan vatten och krossade tomater.
5. Koka upp och låt sjuda ca 15 minuter.
6. Tillsätt bönor efter ca halva tiden så att dessa inte kokar sönder för mycket.