


»Chili för hettan, torkad ancho för mustigheten, fikon för sötman. Så lyder receptet på chili het som kärlek.«



I GLASET

 Och vad ska vi dricka till? Här är tre röda viner i olika prisklasser som bildar gott sällskap med den heta chiligrödan.

BUDGET: Cigarra, Shiraz Tinta Barroca, Portugal (nr 2565, 65 kr). Mustig portugis med kryddig rondör.

MELLAN: Alamos, Malbec, Argentina (nr 6670, 89 kr). Generöst vin som passar till mustiga grytor.

LYX: Boom Boom!, Syrah, USA (nr 6714, 129 kr) Har mycket av allt!

JAZZIG CHILI

Ett härligt långkok som Fia gärna gör på högre, bog eller lägg från Jämtlands landskapsdjur älgen, men det går också bra med nöt. Vinner på att lagas dagen före.

FÖR 8-10 PERSONER

- 2 kg högre av nöt eller älg
- 3 chilifrukt (tex spansk peppar och jalapeño)
- 10 vitlöksklyftor
- 5 torkade fikon
- 1 paket bacon (140 g)
- 3 msk tomatpuré
- 1 dl chilipulver
- 1 msk spiskummin
- 1 dl inlagd skivade jalapeño
- 1 torkad chilifrukt (tex ancho eller chipotle)
- 1/2 dl konc oxfond
- 1 liter ljus öl (tex lättöl)
- 2 dl vitt vin
- 2 lagerblad
- 1/2 dl paprikapulver
- 1 msk torkad oregano
- 1 msk malen koriander
- rapsolja, salt

TILL SERVERING

tunnbröd

matyoghurt eller gräddfil
riven lagrad ost, tex västerbotten
guacamole (se separat recept)

GÖR SÅ HÄR:

1. Dela, kärna ur och strimla chilin. Skala och finhacka vitlöken. Skär fikonen i grova bitar.
2. Putsa och skär köttet i grytbitar. Strimla baconet.
3. Bryn kött och bacon i omgångar i olja i en stekpanna.
4. Fräs tomatpuré, vitlök, chilipulver och spiskummin i 1 msk olja i en stor gryta/kastrull någon minut. Lägg i kött, bacon, strimlad chili, fikon, inlagd jalapeño, torkad chilifrukt, fond, öl, vin, lagerblad, paprikapulver, oregano och koriander. Tillsätt lite vatten om inte allt kött är täckt.
5. Koka upp och låt småkoka under lock tills köttet faller isär, det tar minst 3-4 timmar. Rör då och då, så att det inte bränner fast i botten. Smaka av med salt. Servera med tillbehören.

FÖR ALLA? **Gör glutenfri:** välj öl fritt från gluten eller med låg glutenhalt. (Se tex lista från SLV.) Servera med lämpliga tillbehör. **Gör laktosfri:** kontrollera innehållet i fonden. Servera med lämpliga tillbehör. **Gör mjölkproteinfri:** kontrollera innehållet i fonden. Servera med lämpliga tillbehör. **Gör äggfri:** kontrollera innehållet i fonden.

GODASTE GUACAMOLEN

Rörornas röra som gräddes på moset till Fias jazziga chili.

FÖR 8-10 PERSONER

- Dela, kärna ur och gröp ut köttet på **4 mogna avokador**. Mosa det i en skål. Blanda med **1 finriven vitlöksklyfta**, **1/2 dl finhackad rödlök**, **3 finhackade tomater**, **finrivet skal av 1 citron**, **1/2 dl färskpressad citronjuice**, **1 tsk örtsalt**, **1/2 tsk spiskummin**, **1/2 krm kajennepeppar** och **1 msk hackad färsk koriander**. Servera till chiligrödan.

FÖR ALLA? Fri från gluten, laktos, mjölkprotein och ägg.



Tryck till tiden!
Med tryckkokare minskar tillagningstiden. Chiligrödan blir klar på en halvtimme i stället för på tre timmar.