

KAFFE CON CARNE

- 4 med. store chili - fint hakket
- 500 gr. hakket lammekød
- 1 st. løg - hakket
- 2 tdl. hvidløg - hakket
- 1 kop stærk kaffe
- 1 ds. tk. tomat
- 1 ds. tomatpure
- Saften fra 1/2 LIME
- 2 tsk. hollandsk kakao
- timian - efter behov
- 1 ds. kidney beans
- 2 spsk. smør til stegning
- 1 kogt kartoffel - til jævning
- Salt og Peber [most]

KAFFE KØKKEN

Smelt smøret i en tykbundet gryde rist løg, hvidløg samt chilien 1-2 min.

steg herefter det hakkede lammekød sammen med det løg mm.

tilfør limesaften, kaffen og kakao, og rør godt rundt.

Tilsæt herefter tomat og pureén sammen med timian, salt & peber.

Tilsæt nu kidney bønnerne og lad det koge op, lad det herefter simre en halv times tid.

før servering jævnes med den moste kartoffel og smag til med salt.

smager godt med en lidt creme fraiche på toppen.