

# Chili con carne m. ris, avocadocreme og råkost (ca. 150 pers.)

## Ingredienser

Ca. 2,5 kg tørrede kidneybønner (eller ca. 13 ds chilibønner)  
17 store løg  
2-3 hele hvidløg (ca. 20 fed)  
7-10 røde chilier (kan serveres ved siden af, hvis nogen ikke ønsker retten så stærk)  
3 spsk olivenolie  
6 kg hakket oksekød (3-7% fedt)  
20-25 stængler bladselleri  
20-25 røde peberfrugter  
4,5 kg gulerødder  
2 kg champignon  
30 ds hakkede tomater  
7-10 spsk stødt spidskommen  
4-7 spsk stødt koriander  
10-15 spsk oregano  
10 laurbærblade  
3 spsk salt  
½-1 spsk friskkværnet peber



## *Avocadocreme*

25-30 avocadoer  
Ca. 1 L skyr eller anden surmælksprodukt (max 1,5% fedt)  
Friskpresset citronsaft  
Salt



## *Råkost*

8 kg gulerod  
3 kg æble  
Citronsaft/appelsinsaft

## *Tilbehør*

9 kg Fuldkornsrís  
18 L vand  
6 spsk salt

## Fremgangsmåde

### *Chili con carne*

Udblød bønnerne i rigeligt vand 10-12 timer. Kog bønnerne i frisk vand i 40-45 min. til de er næsten møre. Hæld dem i en sigte.

Hak løg, hvidløg og evt. chilier og svits dem i olie i en gryde. Tilsæt oksekødet og brun kødet.

Vask bladselleri og gulerødder. Skær dem i skiver. Rens peberfrugterne og svampene og skær dem i store tern. Tilsæt grøntsagerne til retten og svits dem kort. Tilsæt tomater og krydderier og lad retten

simre i ca. 30 min. under låg. Tilsæt bønnerne og kog retten færdig i 15 min. Smag til med salt og peber og evt. mere spidskommen, oregano, koriander og chili.

#### *Avocado creme*

Mos avocadoerne og bland dem med skyr og citronsaft. Smag det til med salt.

#### *Råkost*

Vask gulerødderne og æblerne og riv dem på et råkostjern. Bland dem sammen med citrussaften.