

Mexicansk skinkegryde



4 personer

500 g skinkekød i tern

2 hakkede løg

2 spsk. olie

2 ds. flåede tomater

2 dl hønsebouillon

2 tsk. Sød chili

2 tsk. oregano

½ tsk. kanel

4 spsk. hakkede syltede jalapenopebre

2 ds. afdryppede kidneybønner

salt, peber

Svits kødet i olien.

Tilsæt løg og svits dem kort med.

Tilsæt tomater, bouillon og krydderier.

Kog det sammen ca. 20 min.

Tilsæt bønnerne og varm dem med ca. 5 min.

Smag til med salt og peber.

Tilbehør: ris, kartoffelmos, cremefraiche