



### Ingredienser

200 g jordskokker  
2 store porrer  
2 løg  
2 fed hvidløg  
2 dåser hakkede, flåede tomater a 400 g  
2 dåser kidneybønner med chili a 400 g  
1 rød chili  
2 spsk. æblecidereddike  
1 1/2 hønse- eller grøntsagsbouillonterning  
1 tsk. karry  
1 tsk. røget paprika  
1 tsk. gurkemeje  
1/4 selleri  
1 dl piskefløde  
Salt og peber  
Olivেনolie til stegning

### Beskrivelse

Skrub jordskokkerne og skær dem i små tern. De skal ikke skrælles.

Skær porrerne i tynde skiver. Hak løgene fint. Skær chilien i små tern.

Svits grøntsagerne i olivenolie i en stor gryde.

Kom tomaterne i og svits et par minutter. Tilsæt kidneybønner, chili, æblecidereddike, bouillonterning og krydderier. Kog retten ca. 10 minutter.

Skræl sellerien og skær den i små tern. Kom selleriternene i retten og kog yderligere ca. 10 minutter.

Tilsæt piskefløde og kog retten igennem. Smag til med salt, peber og krydderier.