



Ingredienser

- 1 løg
- 1 rød peberfrugt
- 1 jalapeno
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk. tomatpure
- 1 dåse hakkede tomater, 400 g
- 2 1/2 dl hvid quinoa
- 3 dl vand
- 1 hønse- eller grøntsagsbouillonterning
- 1 ds. chilibønner, 400 g
- 140 g majs
- 1 stor gulerod
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. spidskommen
- Olivenolie til stegning

Pynt: Tomatbåde, limeskiver og persille

Beskrivelse

Hak løget fint. Skær peberfrugt i små strimler og jalapeno i tern.

Svits løget i olie i en gryde. Tilsæt peberfrugt og jalapeno til gryden. Pres hvidløg og kom dem i. Svits videre i et par minutter.

Kom quinoaen i en sigte og skyl den med koldt vand. Tilsæt tomatpure, hakkede tomater, quinoa, vand og bouillonterning. Lad det simre i 20 minutter.

Riv guleroden groft. Rør chilibønner, majs, gulerod, salt og spidskommen i. Varm retten igennem.

Server med tomatbåde, limeskiver og persille.