

Opskrift: Chili con larver – smagsprøver til 8-10 personer



Sovs

- 20-60 g frosne melorme. Tilbered altid direkte fra frost.
- 1 tsk kanel
- 1 tsk stødt spidskommen
- 1 tsk stødt koriander
- 400 g hakkede tomater

Resten af ingredienserne

- 3 fed hvidløg
- ½-1 gulerod
- ½ rød peberfrugt
- 2-4 tsk tomatpure
- Olie til stegning
- Salt og peber
- ½ dåse sorte bønner

Til servering

- Hakkede friske korianderblade
- Creme fraiche
- Lime
- Kogte ris eller brød

Udstyr

- Sigte
- Pande
- Skærebræt og kniv
- Spatel
- Grøntsagsskræller
- Gryde

Fortsættes næste side ...

Ris/brød

Skær brød i skiver eller sæt ris over. Læs på pakken for mængde og fremgangsmåde.

Sovs

- Læg de frosne melorme i en sigte og skyld dem i koldt vand. Lad dem dryppe af.
- Åbn pakken/dåsen med tomat, så den er klar til at hælde på panden.
- Mål krydderierne af, så de er klar til brug: kanel, spidskommen, koriander.
- Hæld olie på en pande og tænd for middel-høj varme.
- Hæld melormene på panden, og steg dem kort, til de bliver blanke og sprøde. De vil vride og sno sig lidt på den varme pande, men bare rolig – de er ikke levende. De trækker sig bare sammen, ligesom bacon gør, når det bliver stegt. Hold godt øje, så de ikke brænder på!
- Kom de tørrede krydderier på panden (kanel, spidskommen, koriander) og rør rundt et øjeblik, hvorefter du hælder tomaterne på. Når tomaterne kommer på i rette tid, forhindrer de krydderierne i at brænde på.
- Lad det simre i 1-2 minutter.
- Hæld sovsen i en gryde og blend den med en håndmixer, så melormene bliver helt findelt og lad gryden stå.

Chili con larver

- Vask den pande du netop har brugt.
- Hak hvidløg, rød peber og gulerødder groft.
- Hæld olie på panden og steg grøntsagerne let, så de stadig har bid.
- Hæld de stegte grøntsager ned i gryden til de findelte melorme i tomatsovsen. Tilføj lidt vand, hvis sovsen er for tyk. Lad det koge i ca. 5 minutter.
- Åbn dåsen med bønner og hæld vandet fra.
- Tilføj halvdelen af bønnerne og kog videre i ca. 5 minutter.

Smag retten til

- Smag retten til med salt, peber, evt. chilisovs, ekstra tomat eller tomatpure og måske lidt vand, hvis den er for tyk.
- Kog endnu et par minutter og server.

Anret

- Anret chili con larver i skåle med creme fraiche på toppen, frisk koriander og stænk med limesaft. Server med ris eller brød til.