Chili sin carne

Ingrédients

- 1 oignon rouge
- 3 gousses d'ail
- 2 poivrons rouge
- 400 g haricot rouge (boîte)
- 800 ml sauce de tomates
- 1 ou 2 c à s de ras-el-hanout (Verstegen)
- coriandre fraiche
- 150 à 200 ml Alpro Greek Style
- sel et poivre
- huile d'olive
- tortilla chips, wraps ou pain pita

Méthode

1. Couper l'oignon en rondelles et hacher finement l'ail. Ensuite, coupez les poivrons en cubes. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir le poivron, l'oignon et l'ail jusqu'à ce que l'oignon soit bien doux.
2. Ajouter la sauce tomate, le Ras el hanout, la coriandre, le sel et le poivre.
3. Melangez bien. Laissez le chili mijoter 15 minutes à feu moyen. Remuer de

temps en temps. Ajoutez de l'eau si la sauce devient trop épaisse.

4. Servez le chili avec le yaourt, la coriandre les tortilla chips (ou wraps ou pain pita).

Cette recette est de ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be