



Πικάντικο κοκκινιστό chili με φασόλια, καλαμπόκι & φακές

Μερίδες: 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 10 λεπτά

Φυλάσσουμε το chili στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά το chili:

- 1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 κόκκινη πιπεριά, σε μικρά κυβάκια
- 2 μέτρια καρότα, χοντροτριμμένα
- 1 κλωνάρι σέλερι, ψιλοκομμένο
- 3-4 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
- ½ κ.γλ. σκόνη chili
- 1 κ.σ. καπνιστή πάπρικα
- 1 κ.γλ. κύμινο
- 1 κ.γλ. ξερή ρίγανη
- 1 κ.σ. ντοματοπελτέ
- 400 γρ. κόκκινα φασόλια, βρασμένα
- 500 γρ. τριμμένες ντομάτες
- 1 κ.γλ. μαύρη ζάχαρη
- 600 ml ζεστό νερό ή ζωμό λαχανικών
- 2 φύλλα δάφνης
- 200 γρ. κόκκινες φακές
- 200 γρ. καλαμπόκι, βρασμένο
- χυμό από 1 λάιμ
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

- φρέσκο κόλιανδρο
- γιαούρτι ή soug cream της επιλογής μας (φυτικό ή ζωικό)
- καυτερές πιπεριές, σε φετάκια
- τортίγιες
- φρεσκοκομμένα λάιμ

Εκτέλεση



- 1) Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι, την πιπεριά, τα καρότα και το σέλερι σε μέτρια φωτιά, για 7-8 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν.
- 2) Προσθέτουμε το σκόρδο, σοτάρουμε για 1 λεπτό, συνεχίζουμε με τα μπαχαρικά και τον ντοματοπελτέ και σοτάρουμε για άλλα 1-2 λεπτά.
- 3) Προσθέτουμε τα φασόλια, ανακατεύουμε για ½ λεπτό, περιχύνουμε με τις ντομάτες, αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε προαιρετικά τη ζάχαρη. Μόλις πάρει βράση, προσθέτουμε το νερό (ή το ζωμό), χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγομαγειρευτεί για 15 λεπτά ανακατεύοντας τακτικά.
- 4) Παράλληλα ξεπλένουμε καλά τις φακές και τις αφήνουμε να στραγγίσουν.
- 5) Όταν περάσουν τα 15 λεπτά, προσθέτουμε στην κατσαρόλα τις στραγγισμένες φακές, το καλαμπόκι και τη δάφνη, ανακατεύουμε και αφήνουμε να σιγοβράσουν για 10-15 λεπτά ακόμα ή μέχρι να βράσουν οι φακές και να δέσει η σούπα. Όσο μαγειρεύεται, δοκιμάζουμε για το αλατοπίπερο.
- 6) Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τον χυμό λάιμ, αφήνουμε να σταθεί για 5-10 λεπτά με το καπάκι κλειστό και σερβίρουμε το chili ζεστό, γαρνίροντας το με φυλλαράκια φρέσκου κόλιανδρου, γιαούρτι ή sour cream, καυτερές ψηπεριές, κομμένες τортίγιες και λάιμ.