

CHILI CON CUESO

En bra snack eller dip eller förrätt:

Recept

För 8 – 12 personer

Finhacka upp (och jag menar finhacka) en stor **gul lök**

Finhacka (och jag menar...) finhacka en stor **grön/gul/röd parika**

Finhacka **2 vitlöksklyffor**

(Ev. en finhackad jalapenó)

2 matskedar margarin eller smör

2 matskedar mjöl

¼ liter mjölk

1 matsked chilipulver

1 burk krossade tomater

1 liten burk chilipeppar (eller krossa dom själv)

Minst **800 gram (gärna 1 kilo) små kuber eller på annat sätt småskurna**

ostskivor. Helst av Cheddar, Grevé eller lagrad Herrgård. OBS! Det måste vara en ost som smakar tydligt.

Hur man gör:

Smält smöret/margarinet i en stekpanna

Bryn löken, vitlöken och paprikan snabbt. Rör om. Passa värmen!

Häll på mjölet, chilipulvret (eventuellt den finhackade jalapenón) och värm upp tills det är tjockt nog. Rör om

Tillsätt långsamt mjölken.

Rör om.

Tillsätt osten. Den smakrika osten. Än en gång – det är viktigt med en smakrik ost.

Rör om och låt det knappt sjuda. Rör om. Rör om. Rör om. OBS! Det får absolut inte koka upp!

Servera med tortilla chips eller nåt liknande som knastrar. Man kan också dippa med rå broccoli eller rå blomkål. Håll gärna queson varm på nån form av värmeplatta. Den stelnar annars lätt. Kan dock bli bra som pålägg om så skulle vara fallet.

