

# Mexicansk kalkun gulyás

## *Ingredienser:*

300 gr kalkun i strimler  
1 løg (mellem stort)  
8-10 hvidløg i chili marinade  
3-4 spk olielage fra hvidløgene  
1 lille ds små karotter  
1 lille dåse haricots vertes  
1 lille ds majs  
Oliven olie  
Boullion eller væsken fra grøntsagerne

## *Tilberedning:*

Svits kødet i oliven olien  
Tilsæt de marinerede hvidløg, boullion, løg  
Lad det simre i 10 min.  
Jævn rette med 2-3 spk majs mel opløst i vand  
Smag til med salt, peber og sukker (eller honning)

Server ris og lyst brød til