



KOKEN MET EEN BUDGET

Chili sin carne

HOOFDGERECHT

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g snelkookrijst
-  ½ blik bruine bonen (à 400 g)
-  ½ blik kidney bonen (à 400 g)
-  ½ blik tomatenblokjes (à 400 g)
-  ½ blik tomaten puree (à 70 g)
-  250 ml tomaten passata
-  ½ blik maïs (340 gr)
-  ½ ui
-  1 teen knoflook
-  ½ limoen
-  65 ml zure room
-  ½ rode paprika
-  ½ gele paprika
-  ½ groene paprika
-  peper en zout
-  ½ tl paprikapoeder (gerookt)
-  ½ tl oregano
-  ½ tl komijn poeder
-  snuf chili poeder
-  olie, om in te bakken

MATERIAAL: (wok)pan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de paprika's in kleine stukjes.
2. Fruit het uitje aan in wat olie en als deze glazig is, voeg dan de knoflook toe.
3. Daarna mogen ook de kruiden toegevoegd worden (paprikapoeder, oregano, chili en komijn), fruit dit even mee.
4. Na 1 minuut gaat de tomaten puree erbij.
5. Laat dit 2 minuten op laag vuur staan en voeg dan de paprika toe.
6. Na 5 minuten gaan de blokjes tomaat en passata erbij.
7. Breng dit op smaak met peper en zout.
8. Laat dit 10 minuten pruttelen.
9. Zet ondertussen de rijst op en kook deze volgens de verpakking.
10. Voeg daarna de maïs, bruine bonen en kidneybonen toe aan de tomatensaus en laat dit op middelhoog vuur staan tot de rijst klaar is.
11. Dit zal ongeveer 10 minuten zijn.
12. Serveer de chili met rijst, partjes limoen en zure room.

TIP: Typisch Mexicaanse specerijen zijn oregano, komijnpoeder, uienpoeder, knoflookpoeder, chili en (gerookt) paprikapoeder. Varieer hiermee en maak je eigen favoriete Mexicaanse kruidenmix of gebruik een kant en klare kruidenmix.



Bron: leukerecepten.nl