



Chili con carne

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ grote ui
- 🍷 1 rode paprika's
- 🍷 1 el kruidenmix voor chili con carne, zie onder
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 250 g rundergehakt
- 🍷 225 g rode/bruine bonen
- 🍷 ½ blik tomatenblokjes, à 400 g
- 🍷 ½ klein blikje tomatenpuree
- 🍷 100 ml gezeefde tomaten
- 🍷 ½ klein blikje maïs à 150 g
- 🍷 125 ml zure room
- 🍷 Peterselie, fijnggehakt

voor erbij

- 🍷 150 g rijst

voor de kruidenmix

- 🍷 1 tl komijn
- 🍷 1 tl kaneel
- 🍷 ¼ tl chilipoeder
- 🍷 1 tl knoflookpoeder
- 🍷 2 tl paprikapoeder
- 🍷 ½ tl korianderpoeder
- 🍷 snuf peper en zout

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle ingrediënten voor de kruidenmix door elkaar en doe in een afgesloten potje of bakje.
2. Wil je een pittige chili con carne maken dan kun je wat meer chilipoeder gebruiken.

Bereiden

3. Snipper de ui en bak deze in een grote (wok)pan met een beetje olie of margarine.
4. Voeg het gehakt toe en bak dit rul.
5. Voeg 1 el van de chili con carne kruidenmix toe.
6. Snijd de rode paprika's in stukjes en bak een paar minuten mee.
7. Doe dan de tomatenpuree, tomatenblokjes en gezeefde tomaten erbij en roer alles goed door elkaar.
8. Laat dit mengsel 10 minuten pruttelen.
9. Kook ondertussen ook de rijst gaar.
10. Doe dan de bonen en maïs bij de tomatensaus met gehakt en laat nog 10 minuten pruttelen.
11. Serveer de chili con carne met een flinke schep zure room, wat fijngehakte peterselie en rijst.

BRON: leukerecepten.nl

