



Chili con carne

Stevige chili met rundergehakt, bruine bonen en tomaat, op smaak gebracht met komijn en een vleugje kaneel. Heerlijk met rijst en een lepel bieslookroom.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 gr rundergehakt
- 1 grote ui, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 rode chilipeper, zonder zaadjes
- 2 takjes tijm
- 2 el olijfolie
- 1 kl gemalen komijn
- 2 kl paprikapoeder
- 1 kl gedroogde oregano

400 gr bruine bonen (blik), uitgelekt
3 verse tomaten, grof gesneden
400 gr tomatenblokjes (blik)
15 cl bouillon (kip of rund)
3 el tomatenpuree
1 kaneelstokje
1 laurierblad
peper en zout
Voor erbij: 1 handvol bieslook + 20 cl crème fraîche

Bereidingswijze

1. Roer de fijngesneden bieslook door de crème fraîche en zet koud weg.
2. Stoof in een pan met 2 el olie de ui, knoflook, chilipeper en tijm zacht.
3. Bak het gehakt in een andere pan op een matig vuur rul en bruin.
4. Voeg de droge kruiden (komijn, paprikapoeder, oregano) bij de ui en roer tot ze geuren. Schep het gehakt eronder.
5. Voeg de verse tomaten en de tomatenblokjes toe en laat 5 minuten koken zonder deksel.
6. Voeg de bouillon en tomatenpuree toe, samen met het kaneelstokje en de laurier. Breng aan de kook en laat zachtjes sudderen.
7. Als de saus indikt, voeg de bruine bonen toe en laat nog 5 à 10 minuten meekoken. Proef en breng op smaak met peper en zout.
8. Dien op met rijst en de bieslookroom apart.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)