



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, fijngesneden
- 2 takjes tijm
- 2 el olijfolie
- 1 kl gemalen komijn
- 2 kl paprikapoeder
- 1 kl gedroogde oregano

400 gr bruine bonen (blik), uitgelekt en gespoeld
3 verse tomaten, grof gesneden
400 gr tomatenblokjes (blik)
150 ml runderbouillon
3 el tomatenpuree
1 kaneelstokje
1 laurierblad
peper en zout
Voor erbij: 1 bosje bieslook, fijngesneden + 200 ml creme fraiche

Bereidingswijze

- 1.** Roer de fijngesneden bieslook door de creme fraiche, breng licht op smaak met peper en zout en zet afgedekt koud weg.
- 2.** Verhit de olijfolie in een ruime stoofpot op middelhoog vuur. Stoof de ui, knoflook, chilipeper en tijm gedurende 5 minuten zacht zonder te kleuren.
- 3.** Voeg het rundergehakt toe aan de pot en bak het al roerend rul en lichtbruin.
- 4.** Voeg de komijn, het paprikapoeder en de oregano toe en roer gedurende 1 minuut mee tot de kruiden geuren.
- 5.** Voeg de verse tomaten en de tomatenblokjes toe en laat 5 minuten koken zonder deksel.
- 6.** Giet de runderbouillon erbij en roer de tomatenpuree erdoor. Voeg het kaneelstokje en het laurierblad toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de chili 20 minuten zachtjes sudderen met het deksel schuin op de pot.
- 7.** Voeg de bruine bonen toe en laat nog 10 minuten meesudderen tot de saus mooi ingedikt is. Verwijder het kaneelstokje, de tijmtakjes en het laurierblad. Proef en breng op smaak met peper en zout.
- 8.** Schep de chili in diepe borden en serveer met gekookte rijst en de bieslookroom apart.

Tip

Chili con carne smaakt de volgende dag nog beter omdat de smaken dan goed de tijd hebben gehad om in te trekken. Maak gerust een grote portie en bewaar de rest tot drie dagen in de koelkast of vries hem in porties in.

Lekker met

Gekookte witte rijst of brood

Dranktip

Een stevige rode wijn zoals een Zinfandel of een Malbec past uitstekend bij de kruidige smaken van deze chili.