



Chili Con Carne

Een populaire schotel in Texas van origine Mexicaans. Hij wordt ook wel Tex/Mex genoemd.

Recept voor 4 personen

5 eetlepels zonnebloemolie

400 gram grof rundergehakt

2 uien

2 teentjes knoflook

1 eetlepel tomatenpuree

1 theelepel komijn

1 theelepel oregano

2 theelepels chilipoeder

2 theelepels zout

500 gram gare bruine bonen

- Fruit de fijngesnipperde uien, knoflook, komijn en oregano in olie lichtgoudgeel aan
- Voeg het verkruimelde gehakt toe en laat dit onder voortdurend roeren gelijkmatig gaar worden.
- Nu de tomaten puree er door roeren en ontzuren.
- Voeg chilipoeder en zout toe.
- Nu een kopje bouillon erbij en laat het mengsel een half uurtje sudderen.
- Voeg nu de uitgelekte bonen toe, en laat alles lekker warm worden.

Tip: dit gerecht kun je ook met warm stokbrood eten,
een glas rode Bourgogne zal het compleet maken.

Smakelijk Eten.