



Gemakkelijke Chili Con Carne

Als je voor Rondje Wereld met een aantal mensen afspreekt is samen eten vaak erg troostend. Dit recept kan je makkelijk op voorhand bereiden en zet je snel op tafel voor een grote groep mensen.

Wat heb je nodig (voor vier personen)?

- 500 g (gemengd) gehakt
- 800g tomatenblokjes (blik)
- 400g rode bonen (blik)
- 150g maïs (blik)
- 1 koffielepel komijnpoeder
- 1 mespuntje kaneelpoeder
- 1 mespuntje chilipoeder
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 rode paprika
- olijfolie
- zure room
- guacamole
- peper en zout

Hoe ga je aan de slag?

Snipper de uien en de knoflook. Snij de paprika in blokjes. Bak het gehakt rul in 2 el olijfolie. Voeg er na 10 minuten de ui en knoflook, de paprikablokjes en de tomatenblokjes bij. Kruid met wat zout, komijn, 1 mespunt kaneel en 1 mespunt chilipoeder. Voeg 3 dl water toe, breng aan de kook en laat 2 uur zachtjes sudderen. Laat de bonen uitlekken en doe ze bij de saus. Laat nog 10 minuten op een zacht vuurtje doorwarmen. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de chili met de maïs, de zure room, guacamole en kies voor rijst en/of taco's als bijgerecht. Smakelijk!

