

Chili con carne / Chili con carne



De boodschappen voor 4 personen

- 750 gram rundergehakt
- 2 grote uien
- 250 gram champignons
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel maizena
- 1 groot blik bruine bonen
- 3 kleuren paprika's
- 500 gram tomaten
- klein blikje tomatenpuree
- 50 ml water

Kruiden & specerijen

- gemalen zeezout & zwarte peper
- 1 theelepel gemalen chili vlokken
- 1/2 theelepel gemberwortel
- 1 theelepel hot paprikapoeder
- geraspte nootmuskaat
- 1/2 theelepel selderijzout

Optioneel:

- knoflook & tabasco

Chili con carne / Chili con carne

Nu het buiten weer frisser wordt smaakt een stevig éénpansgerecht als Chili con carne nog lekkerder. Gemakkelijk te maken en te delen als er onverwacht meer personen willen blijven eten. Want dat gebeurt als je Chili con carne kookt!

Zo maak je het

Was en snij de paprika's in reepjes en bak ze zacht in de olijfolie.

Snij intussen ook de uien in reepjes en bak ze met de paprika.

Borstel&snij de champignons en de tomaten grof.

Voeg als de uien zacht zijn de champignons toe.

Doe de gehakt erbij in de pan en bak het bruin.

Voeg nu de tomaten toe en bak ze even mee.

Spoel de bonen af tot het water schoon blijft.

Roer de bonen voorzichtig door de gehakt/groentenmix.

Roer een maizena-papje en roer het erdoor.

Daarna roer je de verse kruiden en specerijen erdoor.

Of maak het jezelf gemakkelijk en voeg een zakje Knorr Chili kruiden toe.

Roer het kruidenpapje en het blikje tomatenpuree door de Chili.

Laat de saus enkele minuten binden en proef nog even. Is de saus te dik nog wat water toevoegen, is ie te dun dan nog een maizenapapje erbij.

Serveer de Chili con carne met rijst of met lekker vers brood om in de saus te dopen. Je kunt er eventueel ook nog een groene salade bij geven.

!buen provecho

Chili con carne / Chili con carne



Shoppinglist for 4 persons

- 50 grams of ground beef
- 2 large onions
- 250 grams of mushrooms
- 3 tablespoons olive oil
- 1 teaspoon cornstarch
- 1 large can of kidney beans
- 3 bell peppers
- 500 grams of tomato
- small can of tomato paste
- 50 ml water

herbs & spices

- ground sea salt & black pepper
- 1 teaspoon crushed chili flakes
- 1/2 teaspoon ginger
- 1 teaspoon hot pepper powder
- grated nutmeg
- 1/2 tsp celery salt

optional:

- garlic & tabasco

Chili con carne / Chili con carne

Now it's getting colder outside a hearty stew like chili con carne tastes even better. Easy to make and to share if unexpectedly more people want to stay for dinner. Because that happens when you cook Chili con carne!

This is how you make it

Wash and cut the peppers into strips and fry them gently in olive oil.

Meanwhile cut the onions into strips and fry them with the peppers.

Brush and cut the mushrooms up and slice the tomatoes coarsely.

Add the mushrooms when the onions are soft.

Add the minced meat and fry it until it's brown.

Now add the tomatoes and cook them briefly.

Rinse the beans until the water stays clear.

Fold the beans gently into the meat/vegetable mixture.

Stir in a cornstarch-paste and then stir in the herbs.

Or make it easy for yourself and add a sachet of Knorr Chili spices&herbs.

Stir the spices and the tin of tomato paste into the Chili con carne.

Allow the sauce to bind a few minutes and taste it. If the sauce is too thick, add some water. If it's too thin add a little cornstarch paste (1 teaspoon cornstarch, few drops water).

Serve the chili con carne with rice or fresh bread to dip in the sauce. You may also want to give a green salad with it.

!buen provecho