

Chili con Carne (6 personen)

Written by Marleen Geuzebroek

Monday, 23 October 2006 08:06 - Last Updated Sunday, 23 August 2009 08:32



Ouderwetse Chili con Carne, met veel, heel veel bonen, en veel, heel veel uien. Erg lekker voor de lange en koude wintermaanden. In de voorbereiding gaat de meeste tijd zitten; maar aangezien het een recept is dat makkelijk is in te vriezen, kun je er op voorhand al een grote hoeveelheid van maken. Altijd iets lekkers in huis voor onverwachte gasten!

Ingredienten:

500 gram gehakt, half om half
6 tomaten
2 rode paprika's
3 grote uien
500 gram champignons
2 kleine blikjes tomatenpuree
2 maggiblokjes
2/3e flesje Chilisaus (Calvé)
1 (liter-)blik bruine bonen
peper, zout
paprikapoeder, kerriepoeder
cayennepeper
3 schijven ananas

Bereiding:

Het gehakt rul braden, en daarna uit de pan halen.

De in schijfjes gesneden champignons, fijn gesneden uien en in kleine stukjes gesneden paprika in een klein beetje boter aanbakken. Daarna de ontvelde en in blokjes gesneden tomaten toevoegen. Het overschot aan kookvocht verwijderen, en het gehakt toevoegen. Als het geheel opgewarmd is de tomatenpuree en de chili-saus erbij doen. Alles goed doorroeren, waarna de bruine bonen (inclusief vocht) toegevoegd kunnen worden. Op smaak maken met de 2 maggiblokjes, peper, zout, paprikapoeder, kerriepoeder en cayennepeper. Het geheel 25 minuten laten sudderen op een laag vuur. Als allerlaatste de in stukjes gesneden ananas toevoegen, eventueel, naar smaak, met een klein gedeelte van het sap.

Chili con Carne (6 personen)

Written by Marleen Geuzebroek

Monday, 23 October 2006 08:06 - Last Updated Sunday, 23 August 2009 08:32

Serveren met:

(stok-)brood, sla, perzik op sap