

# { RECEPT VOOR } chili con carne

Aantal pers.: 4 à 5

Temperatuur:

Vorbereiding: 5'

Bereidingstijd: 30'

## INGREDIENTEN:

- 750 gr gehakt
- 4 uien (groot gesneden)
- 4 à 5 teentjes look (geperst)
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 blik tomatenstukken (400 gr.)
- 2 blikjes mais (uitgelekt)
- 1 blik witte bonen in tomatensaus (ong. 400 gr.)
- 2 blikken rode bonen (ong. 400 gr. per blik)
- half zakje Burrito kruiden (Santa Maria)
- half zakje chili con carne kruiden (Santa Maria)
- gemalen Emmentaler kaas (om er achteraf over te strooien.)

## BEREIDING:

- Bak de uien een vijftal minuutjes in wat olijfolie.
- Doe er het gehakt bij en bak dit rul.
- Als het gehakt gaar is meng je er de tomatenpuree onder en voeg je er de tomatenstukken, look, bonen en de mais aan toe.  
Indien de mengeling een beetje droog is kan je er ook een beetje water bij doen.
- Mix alle kruiden er ook maar ineens bij ;)
- Laat nu de hele boel een vijftiental minuutjes sudderen. Niet vergeten af en toe eens om te roeren.
- Dien op met rijst en/of brood.