

CHILI CON CARNE**INGREDIENTEN:**

- 1.kg.varkensstoofvlees.
- 6 uien.
- 6 teentjes knoflook.
- tomatenpuree potje 140.gr.
- 5 tomaten.
- 100.gr.olijfolie.
- 1.5.kg.gemengd gehakt.
- 3 gemengde paprika's.
- 1-2 spaanse pepers
- 2 blikken tomatenblokjes 400.gr.
- 2.l.warme runderbouillon.
- 1-2 tl.chilipoeder.
- 3.tl.paprikapoeder.
- zout en zwarte pepers.
- eventueel cayennepoeder naar smaak.
- 1.kg.gedroogde kidneybonen.
- ½ reep fondant chocolade

BEREIDINGSWIJZE:**SNELLE WERKWIJZE:**

- was de bonen en laat ze 12-24 uur in koud water wellen.
- de bonen in een snelkookpan koken.
- snij het vlees in kleine blokjes en bak in de olie bruin aan en deze ook in een snelkookpan.
- snij de uien in ringen,de paprika's in blokjes,knoflookfijnsnijden of uitpersen.
- verhit de olie en bak de uien,paprika en knoflook ongeveer 5.minuten aan.
- voeg het gehakt erbij en roer tot alles een rul wordt.
- doe de bouillon,tomatenpuree,tomatenblokjes uit blik bij het gehaktmengsel.
- giet de bonen af en voeg samen met stoofvlees bij het gehaktmengsel.
- kruiden met paprikapoeder,chilipoeder,zout en zwarte peper.
- dompel tomaten in warm water en daarna in koud water.ontvel de tomaten en snij in blokjes.
- laat alles afgedekt 40 minuten sudderen en voeg de fijngesnedenspaanse peper en de verse tomaten de laatste 15.minuten erbij.

SERVEERSUGGESTIE:

- serveer de chili con carne in kommetje of uitgehaald klein broodje.
- smaakt lekker met stokbrood en salade.

voor liefhebber kan men gemalen belegen kaas over de chili con carne strooien.