MARLEY SPOON

Klassieke chili con carne

met voorgegaarde witte rijst en cheddar

2-5min 2 personen

Een stevige, kruidige chili con carne met rundergehakt en kidneybonen. Geserveerd met voorgegaarde witte rijst en afgemaakt met geraspte cheddar. Heerlijk, voedzaam en op tafel in minder dan 10 minuten.

Wat je van ons krijgt

- 1x Mexicaanse chili con carne [1,3,4]
- 1x voorgegaarde witte rijst
- 75g geraspte cheddar [2]

Wat je thuis nodig hebt

- zout

Kookgerei

- magnetron
- middelgrote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen
selderij (1), melk (2), soja (3), sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 503kcal, vet 22.2g, koolhydraten 48.7g, eiwit 23.6g

1

1. Chili opwarmen

Doe de **chili con carne** in een middelgrote koekenpan en verwarm al roerende ca. 5min op middelhoog vuur, tot het helemaal opgewarmd is. Je kunt de **chili** ook opwarmen in de magnetron. Prik de folie een paar keer in en verwarm de **chili** ca. 5min in de magnetron op 900W.

2

2. Rijst opwarmen

Open het deksel van de **rijstbeker** tot aan de stippellijn en verwarm de **rijst** 2min in de magnetron. **Tip**: als je geen magnetron hebt, kun je de **gesloten rijstbeker** ca. 10min in een pan met kokend water verwarmen.

3

3. Afmaken en serveren

Serveer de **chili con carne** op de **rijst** en bestrooi met de **kaas**. Eet smakelijk!

Recyclen

4. Recyclen

Controleer de plaatselijke recyclingrichtlijnen om de verpakking zo verantwoord mogelijk weg te gooien.

Uitnodigen

5. Heeft het gesmaakt?

Sharing is caring! Stuur je vrienden een heerlijk cadeau en nodig ze uit voor Marley Spoon via jouw account – ze ontvangen dan een speciale welkomstaanbieding en als ze zich via jouw uitnodiging aanmelden krijg jij van ons een kleine beloning!

6. Zin in een extraatje?

Heb je de lekkernijen in onze Markt al ontdekt? Wat dacht je van verfrissende kombucha of heerlijke **brownies**, DIY-kits voor snelle muffins of verse ingrediënten voor bijgerechten zoals een kleurrijke salade. Bekijk onze selectie en maak je volgende maaltijd extra speciaal!