



Stevige chili sin carne

met yoghurt en tortillachips



20-30min



2 personen

Deze leggen we je even uit. Want, chocola in de chili? Toch is het zo gek nog niet; cacao maakt de smaken van de chili juist intenser en hartiger. In de Mexicaanse keuken past men dit trucje wel vaker toe, want ook mole, de bekende Mexicaanse saus, wordt gemaakt met cacao. Om al de hartigheid van deze vega chili in balans te brengen, serveer je er een schepje yoghurt bij en knapperige tortillachips.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 1 blik zwarte bonen
- 1 blik kidneybonen
- 200g tomatenpassata
- 10g groentebouillonpoeder
- 1x wraps¹
- 1 rode paprika
- 5g verse oregano
- 1 zakje donkere chocoladedruppels⁶
- 1 kuipje yoghurt⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Als je wilt, kun je ook alle wraps tot tortillachips bakken. Bewaar ze in een luchtdichte verpakking zodat ze knapperig blijven.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 910kcal, vet 32.7g, koolhydraten 115.2g, eiwit 29.3g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



2. Ui bakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** toe en bak in 1-2min glazig. Voeg de **knoflook** en de **helft van de Mexicaanse kruiden** toe en bak ca. 2min mee. Giet de **bonen** af in een zeef en spoel af met koud water.



4. Paprika snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Pluk de **oreganoblaadjes** en snijd ze fijn, doe de steeltjes weg.



5. Paprika toevoegen

Voeg de **paprikareepjes** toe aan de **chili** en laat ca. 5-10min meekoken, tot de **paprika** zacht en gaar is. Roer de **helft van de chocoladedruppels** door de **chili** en laat smelten.



3. Chili starten

Voeg de **bonen**, **tomatenpassata**, 200ml water en het **bouillonpoeder** toe en laat de **chili** ca. 10min op middelhoog vuur sudderen. Breng op smaak met zout en peper. Snijd **4 wraps** in driehoekjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Hussel ze om met 1el olijfolie en een snuf zout en bak de **chips** in 3-5min knapperig in de oven.



6. Afmaken en serveren

Proef en breng de **chili** naar wens op smaak met de **rest van de Mexicaanse kruiden** en zout en peper. Schep de **chili** op en serveer met een schepje **yoghurt**, bestrooi met de **oregano** en serveer met de **tortillachips**.