

DINNERLY



Mexicaanse chili met kip en aardappel en een frisse tomatensalsa



20-30min



2 personen

Chili con carne – dat moet toch met gehakt? Nou, vandaag doen we het lekker helemaal anders. Het gehakt vervangen we door malse kipfilet en om de chili te binden doen we er zoete aardappel bij. Maar de bonen, tomaat en Mexicaanse kruiden vervangen we natuurlijk niet – zo gek zijn we nou ook weer niet.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zoete aardappel
- 1 rode paprika
- 1 tomaat
- 1 limoen
- 1 kipfilet
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 1 blik zwarte bonen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- keukenrasp
- aardappelstamper

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

ALLERGENEN

Kan sporen van allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 459kcal, vet 12.2g, koolhydraten 41.9g, eiwit 36.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Schil of schrob de **zoete aardappel** en snij in blokjes van ca. 1cm. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en de harde kern uit de **tomaat** en snij beide in grote blokjes. Pel 2 tenen knoflook en snij fijn. Rasp de **limoen** en snij doormidden. Pers **één helft** uit en snij de **andere helft** in partjes.



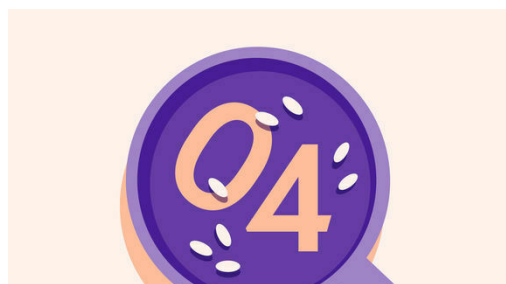
2. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij in blokjes van ca. 2cm. Kruid met een flinke snuf peper en zout. Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de **kip** en **3/4e van de paprika** 2-3min tot de **kip** bruin begint te worden.



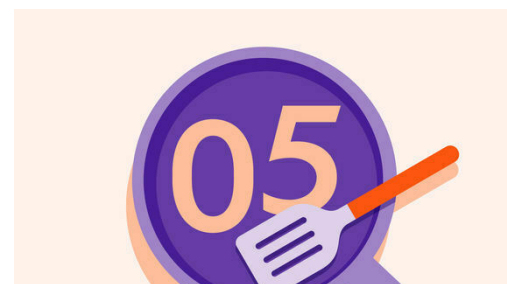
3. Chili mengen

Voeg de **Mexicaanse kruiden**, **3/4e van de tomaat**, de knoflook, een flinke snuf peper en zout en een snufje suiker toe. Roer goed door en bak 1-2min. Schep de **zoete aardappel** erdoor.



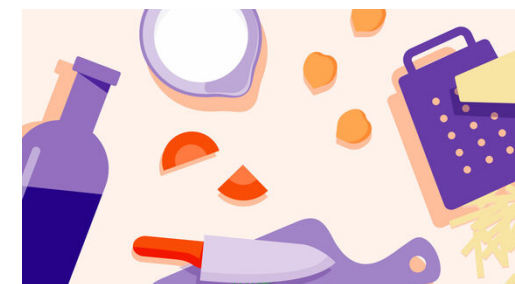
4. Chili koken

Voeg de **bonen mét vocht** toe. Vul het blik voor de helft met heet water en roer dat door de pan. Breng aan de kook en zet het vuur lager. Laat de **chili** 10-15min borrelen. Voeg evt. extra water toe zodat de **groenten** steeds bedekt blijven. Voeg peper, zout en het **sap van 1 partje limoen** toe. Proef en voeg naar smaak meer peper, zout en evt. **sap van nog een partje** toe.



5. Afmaken en serveren

Snij de **rest van de paprika en tomaat** nog kleiner. Maak een **salsa** van de **paprika**, **tomaat**, het **limoensap**, de **limoenrasp**, 1 flinke snuf zout en een snuf suiker. Gebruik een aardappelstamper om een paar blokjes **zoete aardappel** en wat **bonen** plat te drukken. Roer goed door, verdeel de **chili** over diepe borden of kommen en serveer met de **rest van de limoenpartjes**.



6. ¡Fiesta!

Van deze chili kun je een heus feestje maken. Giet het gerecht bijv. in een mooie schaal en zet deze op tafel met een grote bak tortillachips. Of bak een stokbroodje af en serveer dat met kruidenboter naast de chili. Heerlijk!