

DINNERLY



Chili met chorizo en witte bonen met bonte groenten en tortillachips



20-30min



2 personen

Vandaag koken we weer eens een lekkere chili. Deze pittige stoofpot leent zich perfect om te experimenteren met verschillende ingrediënten, en dus maken we hem dit keer niet met gehakt, maar met chorizo en nemen we witte boterbonen in plaats van kidneybonen. Verder krijg je zoals vertrouwd tomaat en paprika en serveren we er zelfgemaakte tortillachips bij.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 groene paprika
- 1 wortel
- 2 tomaten
- 1 pakje chorizo ⁷
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 blik boterbonen
- 1x tortilla's ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- aardappelstamper

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 831kcal, vet 44.0g, koolhydraten 77.2g, eiwit 24.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in stukken van ca. 2cm. Schrob of schil de **wortel**, snij 'm in de lengte doormidden en dan overdwars in dunne plakken. Snij de **tomaten** grof en de **chorizo** in blokjes van ca. 1cm. Pel 2 tenen knoflook en snij in dunne plakjes.



2. Chili opzetten

Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **chorizo** 1-2min. Voeg de **paprika** en knoflook toe en bak 1-2min mee. Zet het vuur laag, voeg de **wortel**, **tomaat**, **kruidenmix**, 1el ketchup en een snuf peper en zout toe en bak nog 3-4min.



3. Chili koken

Voeg de **bonen met vocht** toe aan de pan, vul het blik voor de helft met water en giet dat er ook bij. Voeg evt. meer water toe, zodat de **groenten** bedekt zijn. Laat de **chili** 12-15min zachtjes koken.



4. Tortillachips bakken

Snij de **tortilla's** in driehoekjes. Meng ze met 2el olijfolie en een snuf peper en zout en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Bak ze 8-10min in de oven, tot ze krokant zijn. Draai ze halverwege om.



5. Chili serveren

Pak een aardappelstamper en plet een paar **bonen** in de **chili**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **chili** met de **tortillachips**.



6. Zuur accent

Om je chili iets romiger en milder te maken kun je voor het serveren wat crème fraîche toevoegen. De frisse zure smaak past perfect bij de kruidige chili.