



Chili con carne van varkensgehakt

op aardappelpuree met maïs en koriander



ca. 25min



2 personen

Chili con carne is een all time favorite, ook onder de Marley Spoon chefs. En daarom vonden we het hoog tijd voor een nieuwe versie. Chef Elisabeth transformeerde het bekende recept tot een heerlijk romige stampot van aardappels en maïs die je topt met een tomatenstoof van Mexicaanse kruiden en varkensgehakt.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 tomaten
- 1 blik zwarte bonen
- 1 rode ui
- 250g varkensgehakt
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 blik maïs
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote kookpan met deksel
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet

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 718kcal, vet 24.6g,
koolhydraten 75.1g, eiwit 42.1g



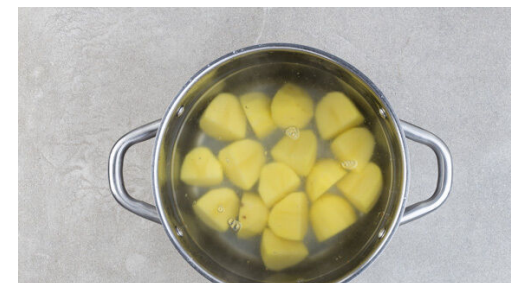
1. Tomaten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Hak de **tomaten** grof.



2. Ingrediënten voorbereiden

Giet de **bonen** af, spoel ze om in een zeef en laat uitlekken. Pel en snijd de **ui** in vieren. Snijd **¾ van de ui** in dunne reepjes.



3. Aardappels koken

Schil en halveer de **aardappels**, snijd grotere exemplaren door vieren. Voeg toe als het water kookt en kook ze in 15-20min gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en giet de **aardappels** af. Houd warm in de pan.



4. Chili koken

Verhit een grote kookpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **uireepjes**, het **gehakt** en **1tl Mexicaanse kruidenmix** toe. Bak 3-4min. Voeg de **tomaat**, **bonen** en de **helft van het bouillonpoeder** toe met 100ml water. Leg een deksel op de pan en laat de **chili** ca. 10min zachtjes koken.



5. Aardappels stampen

Stamp de **aardappels** tot een romige **puree**. Voeg wat **kookwater** en evt. 1tl boter toe voor extra smeuïgheid. Giet de **helft van de maïs** af (of meer bij grote trek) en schep door de **puree**. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



6. Stampapot afmaken

Hak de **rest van de ui** zo fijn mogelijk. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof en roer **¾ van de koriander** door de **puree**. Serveer de **aardappelpuree** met de **chili con carne** erop en bestrooi met de **rest van de koriander** en de **fijngehakte ui**.