

DINNERLY



Chili met chorizo en witte bonen met bonte groente en zelfgemaakte nachos



20-30min



2 personen

Vandaag maken we weer eens een lekkere, geruststellende 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 de gebruikelijke 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
- 100g chorizoblokjes 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

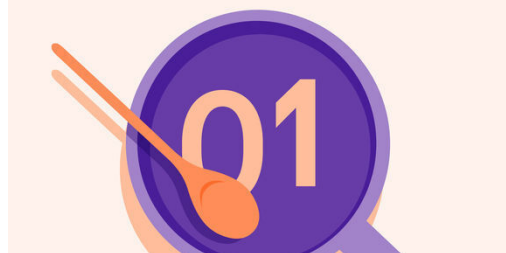
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

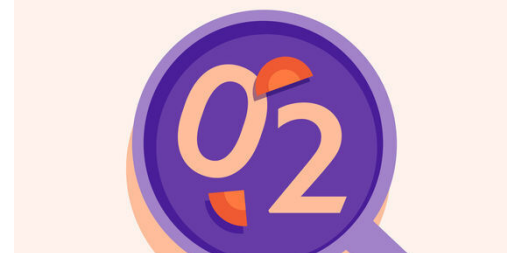
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 828kcal, vet 41.3g, koolhydraten 75.5g, eiwit 30.4g



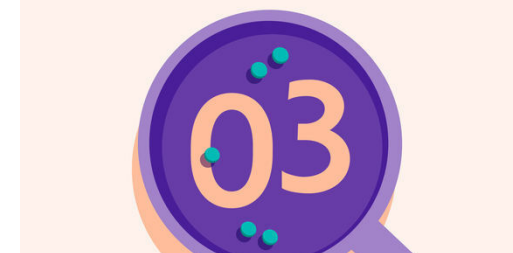
1. Ingrediënten voorbereiden

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. Pel 2 tenen knoflook en snij in dunne plakjes.



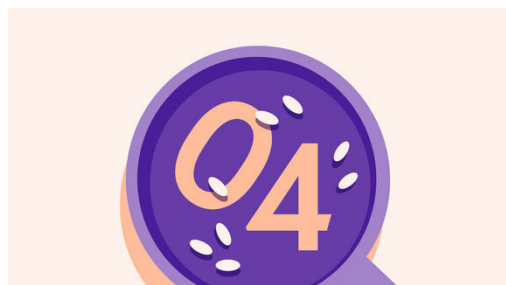
2. Chili opzetten

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. 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.



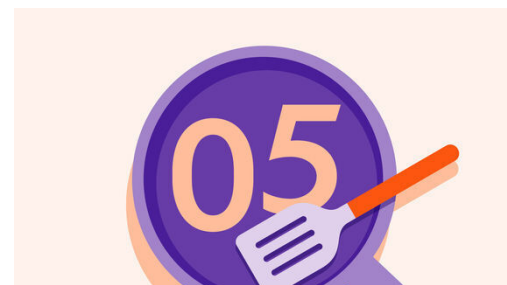
3. Chili koken

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 **groente** bedekt zijn. Zet het vuur iets hoger tot de pan begint te koken. Zet dan het vuur lager en laat de **chili** 12-15min borrelen.



4. Tortillachips bakken

Snij **4 tortilla's** (of meer, bij grote trek) in driehoekjes. Meng ze met 2el olijfolie en een snuf peper en zout en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier – zorg dat ze niet met elkaar overlappen. 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 verder 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.