



Chili con carne van rundvlees

met paprika, kidneybonen en crème fraîche



20-30min



2 personen

Je hebt deze bekende Mexicaanse stoofpot vast wel eens gegeten. Chili con carne betekent letterlijk vertaald 'chili met vlees' en dit beroemde gerecht bestaat uit vlees (meestal gehakt) en chilipeper. Daar worden vaak ook nog bonen en tomaten aan toegevoegd. Wij bedachten een supersnelle versie met paprika, romige crème fraîche en onze Mexicaanse kruidenmix. Lekker én makkelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 150g basmatirijst
- 1 groene paprika
- 1 wortel
- 1x rundergehakt
- 5g Mexicaanse kruiden
- 1 pakje tomatenpassata
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 blik kidneybonen
- 1 beker crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan met deksel
- zeef of vergiet
- maatbeker

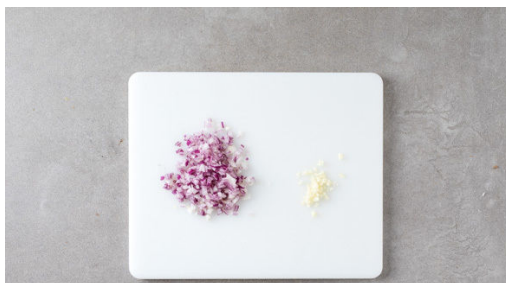
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 860kcal, vet 28.1g, koolhydraten 93.7g, eiwit 47.5g



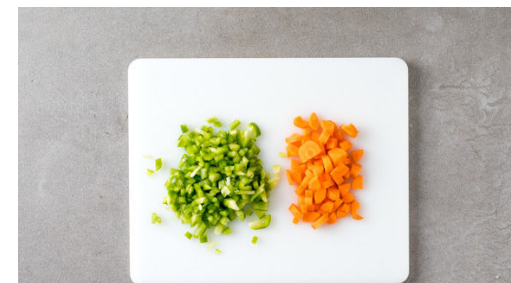
1. Smaakmakers snijden

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook voor de **rijst**. Pel en hak de **ui** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn.



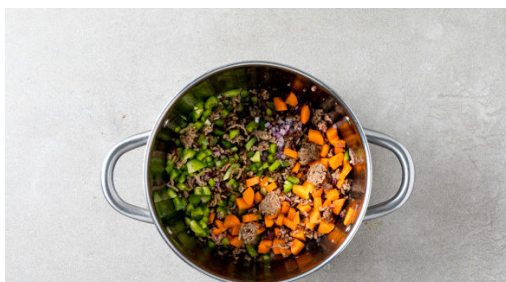
2. Rijst koken

Was de **basmatirijst** in een zeef tot het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook de **rijst** afgedekt met een deksel in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en zet opzij.



3. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in kleine blokjes. Schil de **wortel** en snijd hem in kleine blokjes.



4. Gehakt bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote kookpan op hoog vuur en bak het **gehakt** 2-3min. Zet het vuur dan middelhoog en voeg de **ui**, **paprika** en **wortel** aan de pan toe. Bak 2-3min mee.



5. Chili starten

Voeg de **knoflook** en **1tl Mexican spice mix** aan het **gehakt** toe en roerbak 1min. Voeg dan de **tomatenpassata**, het **bouillonpoeder** en 50-100ml water aan de pan toe en breng de **chili** aan de kook. Doe de **kidneybonen in vocht** erbij en kook de **chili** 5-7min totdat deze is ingedikt. Proef en breng de **chili** op smaak met peper en zout.



6. Bosui snijden

Schep de **rijst** en **chili con carne** op en garneer met een schepje **crème fraîche**.