



Chili con carne uit de oven

met cheddar en crème fraîche



ca. 30min



2 personen

Heb je de heerlijke Gold Spoon-gerechten al ontdekt op ons menu? Ze zijn niet alleen ideaal als je een snelle avondmaaltijd op tafel wilt zetten, maar zijn ook een geweldige wildcard als je op zoek bent naar een shortcut. Vandaag bak je een pittige, kant-en-klare chili con carne met een knapperige topping van bladerdeeg en cheddar. Toefje crème fraîche erbij en aanvallen maar!

Wat je van ons krijgt

- 1x Mexicaanse chili con carne^{1,4,5}
- 1 rol bladerdeeg²
- 75g geraspte cheddar³
- 1 kuipje crème fraîche³

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- kleine kookpan

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

Allergenen

Selderij (1), Gluten (2), Melk (3), Soja (4), Zwaveldioxide en Sulfiten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1090kcal, vet 74.0g, koolhydraten 72.5g, eiwit 30.4g



1. Chili opwarmen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met ½el olijfolie en voeg de **chili con carne** toe met een flinke snuf zout. Warm de **chili con carne** in 3-5min op.



2. Ovenschotel voorbereiden

Besprenkel ½el olijfolie in een kleine ovenschaal en verdeel de **chili con carne** gelijkmatig over de schaal.



3. Ovenschotel bakken

Rol het **deeg** uit over de ovenschaal en knijp de randen dicht. Bestrooi de ovenschaal met de **cheddar** en bak 13-15min in de oven, tot de **cheddar** gesmolten is en het **deeg** goudbruin is. Kruid de **helft van de crème fraîche** naar wens met peper en zout en serveer met de **chili con carne**.

Beoordelen

4. Nu beoordelen!

Jouw feedback is belangrijk omdat het ons helpt onze recepten en ons aanbod te verbeteren, en meer te leveren van wat jij lekker vindt. Dus wees niet verlegen - beoordeel elk recept uit ons menu dat je hebt geprobeerd!

Uitnodigen

5. Heeft het gesmaakt?

Sharing is caring! Stuur je vrienden een heerlijk cadeau en nodig ze uit voor Marley Spoon via jouw account - ze ontvangen dan een speciale welkomstaanbieding en als ze zich via jouw uitnodiging aanmelden krijg jij van ons een kleine beloning!



6. Zin in een extraatje?

Heb je de lekkernijen in onze Markt al ontdekt? Wat dacht je van verfrissende **kombucha** of heerlijke brownies, DIY-kits voor snelle muffins of verse ingrediënten voor bijgerechten zoals een kleurrijke salade. Bekijk onze selectie en maak je volgende maaltijd extra speciaal!