



Chili con carne-stamppot

met varkensgehakt, maïs en tomaat



ca. 25min



2 personen

Chili con carne is een all time favorite, ook van de Marley Spoon chefs. Dus vonden we het tijd voor een nieuwe versie van deze bekende stoofpot. Chef Elisabeth transformeerde het bekende recept tot een heerlijk romige stamppot van aardappels en maïs die je topt met een tomatenstoof van Mexicaanse kruiden en varkensgehakt plus rode ui. Viva la chili con carne!

Wat je van ons krijgt

- 3 tomaten
- 1 rode ui
- 1 blik kidneybonen
- 1x voorgesneden kruimige aardappels
- 1x varkensgehakt
- 5g Mexicaanse kruiden
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 blikje maïs
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- boter ⁷
- olijfolie

Kookgerei

- grote kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- zeef
- aardappelstamper
- maatbeker
- vergiet

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 716kcal, vet 22.5g, koolhydraten 73.1g, eiwit 44.1g



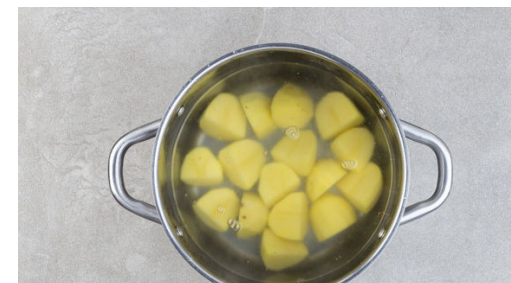
1. Tomaten snijden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **tomaten** in grove stukjes.



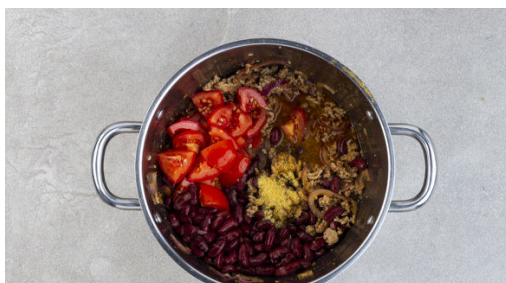
2. Ui snijden

Halveer en pel de **ui**. Snijd **3/4e van de ui** in dunne, halve ringen. Giet de **bonen** in een zeef af en spoel ze om met water.



3. Aardappels koken

Doe de **aardappels** met 1tl zout in een middelgrote kookpan en schenk er zoveel gekookt water bij zodat de **aardappels** onderstaan. Breng het water opnieuw aan de kook en kook de **aardappels** in 12-15min gaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **aardappels** terug in de pan.



4. Chili con carne koken

Verhit 1el olijfolie in een grote kookpan en voeg het **gehakt**, de **uieren** en **Mexicaanse kruiden** toe. Bak het **gehakt** in 3-4min rul en voeg de **tomaten** en **bonen** toe. Schenk 100ml water in de pan en voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe. Leg een deksel op de pan en kook de **chili** ca. 10min op matig vuur.



5. Aardappels stampen

Hak de **rest van de ui** zo fijn mogelijk. Stamp de **aardappels** tot een gladde **puree** en roer er de **maïs** en 1el boter door. Voeg evt. een **scheutje kookwater** toe, net zo veel tot de **stampot** de gewenste consistentie heeft. Proef en breng de **stampot** op smaak met peper en zout.



6. Stampot afmaken

Hak de **koriander** grof en roer de **helft** door de **stampot**. Schep de **stampot** op en lepel de **chili con carne** erover. Bestrooi met de **rest van de koriander** en **ui** naar wens.