



Chili con carne-stamppot

met varkensgehakt, maïs en tomaat



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 stamppot van aardappels en maïs die je topt met een tomatenstoof van Mexicaanse kruiden en varkensgehakt.

Wat je van ons krijgt

- 3 tomaten
- 1 rode ui
- 1 blik kidneybonen
- 500g kruimige aardappels
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje Tex Mex-kruiden
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 blikje maïs
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- evt. boter

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

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 838kcal, vet 34.6g, koolhydraten 78.9g, eiwit 42.5g



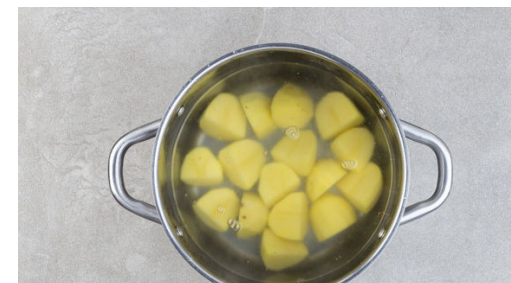
1. Tomaten snijden

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



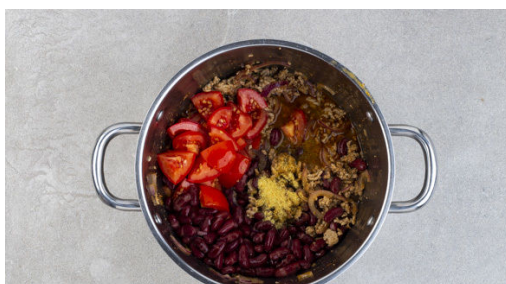
2. Ui snijden

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 **1tl Tex Mex-kruiden** toe. Bak het **gehakt** in 3-4min rul en voeg de **tomaten**, **bonen** en de **helft van het bouillonpoeder** toe. Schenk 100ml water in de pan en leg er een deksel op. Laat de **chili** zo ca. 10min op matig vuur sudderen..



5. Aardappels stampen

Hak de **rest van de ui** zo fijn mogelijk. Stamp de **aardappels** tot een gladde **puree** en roer er de **maïs** door. Voeg evt. een **scheutje kookwater** en/of een klontje boter 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.