



Chili con carne van varkensgehakt

op aardappelpuree met maïs en koriander



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

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 2 tomaten
- 1 blik kidneybonen
- 1 rode ui
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 blik maïs
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- zeef of 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 874kcal, vet 33.2g,
koolhydraten 94.8g, eiwit 42.0g



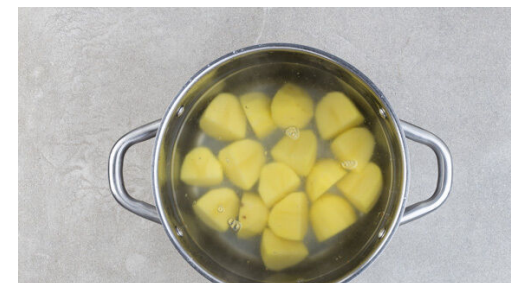
1. Tomaten snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Hak de **tomaten** grof.



2. Ingrediënten voorbereiden

Giet de **bonen** af en spoel ze om in een zeef. Pel en snijd de **ui** in vieren. Snijd **3/4e van de ui** in dunne reepjes.



3. Aardappels koken

Schil en halveer de **aardappels**, snijd grotere exemplaren door vieren. Voeg toe als het water kookt en kook ze in 15-20min gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en giet de **aardappels** af. Houd warm in de pan.



4. Chili koken

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **uienreepjes**, het **gehakt** en **1tl Mexicaanse kruiden** toe. Bak 3-4min. Voeg de **tomaat**, **bonen** en de **helft van het bouillonpoeder** toe met 100ml water. Leg een deksel op de pan en laat de **chili** ca. 10min zachtjes koken.



5. Aardappels stampen

Stamp de **aardappels** tot een romige **puree**. Voeg wat **kookwater** en evt. een klontje boter toe voor extra smeuïgheid. Giet de **helft van de maïs** af (of meer bij grote trek) en schep door de **puree**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



6. Stampapot afmaken

Hak de **rest van de ui** zo fijn mogelijk. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof en roer **3/4e** door de **puree**. Serveer de **aardappelpuree** met de **chili** erop en bestrooi met de **rest van de koriander** en de **fijngehakke ui**.