



Chocoladechili sin carne

met bonen, paprika en tortillachips



20-30min



2 personen

Deze moeten we je even uitleggen. Want, chocola in de chili? Toch is het zo gek nog niet. Cacao maakt de smaken van de chili juist intenser en hartiger. In de Mexicaanse keuken past men dit truukje wel vaker toe, want ook mole, de bekende Mexicaanse saus, wordt gemaakt met cacao. Om al de hartigheid van deze vega chili in balans te brengen, maak je er een frisse yoghurt dip bij en knapperige tortillachips.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje tex-mexkruiden
- 1 blik zwarte bonen
- 1 blik kidneybonen
- 1 pak tomatenpassata
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x wraps¹
- 1 rode paprika
- 5g verse oregano
- 2 zakjes cacaopoeder
- 1 kuipje yoghurt⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 813kcal, vet 27.5g, koolhydraten 103.1g, eiwit 31.4g



1. Smaakmakers voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



2. Ui bakken

Verhit 1el olie in een grote kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui** toe en bak in ca. 3min glazig. Voeg **1tl tex-mexkruiden** (of evt. meer, als je van pittig houdt) en **knoflook** toe en bak 1-2min mee. Giet de bonen af en spoel ze schoon onder koud water.



3. Chili koken

Voeg de **bonen**, de **helft van de tomatenpassata**, 200ml water, en het **bouillonpoeder** aan de kookpan toe en laat alles ca. 5min op middellaag vuur sudderen. Breng op smaak met peper en zout. Snijd **4 wraps** in driehoekjes en leg ze op de bakplaat met bakpapier. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met zout en evt. een snuf spice mix. Bak de **chips** in 8-10min knapperig in de oven.



4. Kruiden plukken

Pluk de **oreganoblaadjes** en snijd ze fijn, doe de steeltjes weg. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes.



5. Paprika toevoegen

Voeg de **paprika** aan de sauspan toe. Laat ca. 5-10min meekoken tot de **paprika** zacht en gaar is. Roer op het eind de **cacao** door de **chili** en breng op smaak met peper en zout.



6. Chili afmaken

Schep de **chili** op en serveer met een schepje **yoghurt**, bestrooi met de **oregano** en gebruik de **tortillachips** om te dippen.