

Chili con carne extra

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

2 blikjes kidneybonen (à 400 gram)

250 gram rundergehakt

50 gram rauwe ham

1 ui

1 bakje champignons

1 rode paprika

1 blik tomatenblokjes

1 blikje tomatenpuree

1 theelepel paprikapoeder

½ theelepel chilipoeder

½ theelepel cayennepeper

½ theelepel zout

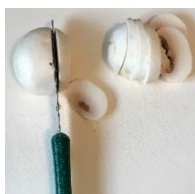
1 snufje peper



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

Was de paprika en haal de zaden eruit.

Snijd de paprika in kleine stukjes.



Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.

Snijd de champignons in plakjes.

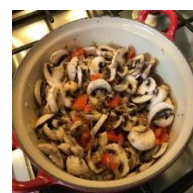
Snijd de rauwe ham in kleine stukjes.



Zet de braadpan op de kookplaat, op de middelste stand.

Doe het gehakt in de pan en strooi de peper en zout erover.

Doe de rauwe ham erbij en bak het al omscheppend 3 minuten.



Doe de gesnipperde ui erbij en bak het al omscheppend 3 minuten.

Doe de paprika erbij en bak het al omscheppend 2 minuten.

Doe de champignons erbij en bak het al omscheppend 2 minuten.



Doe de tomatenblokjes in de pan.

Doe de chilipoeder, cayennepeper en paprikapoeder erbij.

Doe de tomatenpuree er ook bij en roer alles door elkaar.



Zet de kookplaat op de laagste stand.

Laat het 30 minuten sudderen met het deksel op de pan.

Giet de bruine bonen in een vergiet.

Spoel ze af onder de koude kraan en laat ze uitlekken.



Doe de bruine bonen bij het gehaktmengsel in de pan.

Roer het goed door elkaar.

Laat het nog 20 minuten meewarmen.