

Chili con carne

Wat heb je nodig

1 blik kidneybonen (400 gram)
200 gram gehakt
1 ui
1 rode paprika
150 gram champignons
1 blik tomatenblokjes
1 blikje tomatenpuree

1 theelepel paprikapoeder
½ theelepel chilipoeder
½ theelepel cayennepeper
1 snuffje peper
1 snuffje zout
1 eetlepel olie



Giet de kidneybonen in een zeef.
Spoel ze af onder de koude kraan en laat ze uitlekken.
Snij de uiteinden van de ui en pel de ui.
Snijd de ui door de helft en daarna in kleine stukjes.



Was de paprika, snijd hem doormidden en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in kleine stukjes.
Maak de champignons schoon en haal de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in plakjes.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui in de hapjespan.
Bak de ui al omscheppend 2 minuten.



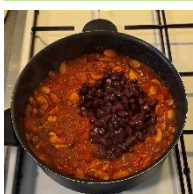
Doe het gehakt bij de ui in de pan.
Doe de chilipoeder en cayennepeper erbij.
Doe de paprikapoeder er ook bij.
Strooi het zout en de peper erover.



Duw het gehakt met de spatel uit elkaar.
Bak het gehakt al omscheppend 2 minuten.
Doe de paprika en de champignons erbij.
Bak dit al omscheppend 5 minuten.



Doe de tomatenblokjes en de tomatenpuree erbij.
Roer het goed door elkaar en breng het aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe het deksel op de pan en laat het 30 minuten sudderen.



Doe de kidneybonen in de hapjespan.
Roer het goed door elkaar.
Laat het nog 15 minuten meewarmen.
Lekker met een groene salade of appelmoes.