

Chili Con Carne

Ingrediënten voor 4 pers

800 gr gekookte (blik) bruine bonen
500 gr gehakt
250 gr champignons of 1 blikje
3 tomaten
1 blikje tomatenpuree
2 rode paprika's
2 uien
4 eetl. olijfolie
zout en peper
3 theel. Chilipoeder

Bereiding

1. Snipper de uien en begin deze in de olie te fruiten.
2. Voeg als ze bruin zijn de gesneden paprika's en tomaten toe.
3. Het gehakt gaat ook in de pan en wordt met een vork uit elkaar gehaald zodat het los blijft.
4. Als het gehakt bijna gaar is wordt er zout, peper en chilipoeder over gestrooid en de tomatenpuree toegevoegd.
5. Voeg de champignons toe en laat het geheel nog 5 minuten stoven.
6. Laat het gerecht nu af laten koelen.

Bewaarconditie: Zip-Lockzakjes

Bij opwarmen de bruine bonen toevoegen en samen opwarmen

