

Chili Con Carne (ongeveer 4 - 6 personen)

Dit gerecht kan met rundergehakt of een vleesvervanger

Ingrediënten

- 500 gram (pandan of basmati) rijst
- 1 grote ui
- 1 prei
- 2 paprika's (rood en/of geel en/of oranje)
- 1 klein blikje tomatenpuree (70 gr)
- 1 klein blikje mais
- 1 grote pot bruine bonen
- 1 bakje witte champignons (250gr)
- 2 flinke tenen knoflook
- 500 gram rundergehakt
- Olijfolie (traditioneel)
- 300ml water
- Kruiden (gedroogd):
 - Peper
 - Paprikapoeder
 - Zakje Knorr Maaltijdmix Chili Con Carne
- Optioneel: verse wortel in dunne ronde plakjes
- Optioneel: augurken partysticks zijn bij dit gerecht heel populair

Bereidingswijze

1. *Kook de rijst in 8 minuten gaar en giet af, laat de rijst rusten*
2. *Snij ondertussen alle groenten in kleine stukjes*
3. *Laat de bruine bonen en de mais uitlekken*
4. *Knoflook persen*

5. *Giet een beetje olijfolie in een wok of grote pan, ongeveer 5-6 eetlepels. Verhit de olijfolie en voeg beetje peper en paprikapoeder toe.*
6. *Bak de ui tot hij glazig is, voeg paprika (optie wortel) toe en bak mee tot alles wat glazig is, daarna pas de prei toevoegen. Bak het geheel een paar minuten gaar.*
7. *Schep de groenten uit de pan en voeg olijfolie toe indien nodig (vocht hergebruiken!)*

8. *Voeg opnieuw beetje peper en paprikapoeder toe aan de olijfolie*
9. *Bak en rul het gehakt. Als het vocht vrijkomt de geperste knoflook toevoegen*
10. *Laten bakken tot het voldoende gaar is*
11. *Schep het gehakt uit de pan (bij de groenten)*

12. *Bak de champignons in het bakvocht van het gehakt*
13. *Voeg een klein beetje peper toe aan de champignons*
14. *Alle groenten en gehakt toevoegen aan de champignons*
15. *Bruine bonen en mais en tomatenpuree toevoegen en mengen met grote lepel*
16. *Chili Con Carne kruiden toevoegen*
17. *Water toevoegen*
18. *Laat het geheel 2 minuten zachtjes pruttelen en schep het geheel goed om.*
19. *Rijst apart serveren.*

Eet smakelijk!