



CHILI

CON CARNE

INGREDIËNTEN (voor 4 personen)

- 1 ui
- 2 rode paprika's
- 2 el zonnebloemolie
- 500 gram half-om-half gehakt
- 200 gram sperziebonen
- een zakje chili con carne mix
- 200 ml water
- 800 gram kidneybonen uit blik
- 1 theelepel paprikapoeder
- wraps
- 1 zakje geraspte kaas

BENODIGDHEDEN

Gasbarbecue
Paellapan

1

Snijd de ui en de paprika in stukjes en verhit ondertussen de zonnebloemolie in de paellapan. Bak hierin het gehakt op middelhoog vuur in ongeveer 3 minuten rul.

2

Voeg de ui en de paprika toe en bak deze ook ongeveer 3 minuten mee.

3

Voeg de sperziebonen eraan toe en bak ook deze weer 3 minuten mee.

4

Voeg de kruidenmix en het water toe, roer het geheel door elkaar heen en breng het aan de kook. Zet het vuur laag en laat het mengsel nog ongeveer 5 minuten zachtjes koken.

5

Voeg als laatste de bonen toe en verwarm deze een paar minuten mee. Breng het gehaktmengsel eventueel nog op smaak met wat peper en zout.

6

Serveer de chili con carne in een lekkere wrap met kaas. Deze kan je eventueel nog extra opwarmen in de paellapan.