



Chorizo chili

Hoofdgerecht voor 6 tot 8 personen

Ingrediënten Chili

- ✗ 250 gr chorizo worst
- ✗ 200 gr spekblokjes
- ✗ 1 gele paprika
- ✗ 1 rode paprika
- ✗ 2 grote uien
- ✗ 3 tenen knoflook
- ✗ 2 el kruidenmix chili con carne
- ✗ Zout & peper
- ✗ 1 blik tomatenblokjes (400 gr)
- ✗ 1 blik tomatenpuree (70 gr)
- ✗ 1 blik bruine bonen (400 gr)
- ✗ 1 blik kidney bonen (400 gr)
- ✗ 1 blik chili bonen (400 gr)
- ✗ 1 blik maïs (400 gr)
- ✗ Zonnebloemolie

Optionele garneringen

- ✗ Crème fraîche
- ✗ Tortilla chips
- ✗ Guacamole
- ✗ Soft taco's
- ✗ Geraapte kaas

Ingrediënten kruidenmix chili con carne

Mix alle ingrediënten voor een **voorraadje** kruidenmix

- ✗ 1½ el chili
- ✗ 1 el uienpoeder
- ✗ 1 el gerookte paprikapoeder
- ✗ 1 el gemalen koriander
- ✗ 1 el knoflookpoeder
- ✗ ½ el kaneelpoeder
- ✗ ½ el komijnpoeder
- ✗ 2 tl nootmuskaat
- ✗ 2 tl cacao poeder
- ✗ ½ tl zout

Vorbereiding

1. Verwijder het vel van de chorizo en snij de worst in kleine blokjes
2. Snij de ui in halve ringen en hak de knoflook fijn
3. Snij de paprika's in grove blokjes
4. Giet de bruine bonen, kidney bonen en maïs af in een vergiet en spoel alles goed af onder een lopende kraan. Let op! De chili bonen giet je **niet** af
5. Zet de garneringen van je keuze klaar



Chorizo chili

Bereiding

1. Verwarm een scheut olie in een hapjespan en bak hierin de ui en knoflook glazig
2. Voeg de spekreepjes toe en bak ze vijf minuten mee
3. Voeg de chorizo toe en bak 3 minuten mee op hoog vuur
4. Giet een deel van het vet dat is vrijgekomen af
5. Voeg de tomatenpuree en kruidenmix toe en bak dit 2 á 3 minuten al roerend mee
6. Voeg de paprika blokjes toe en bak 1 á 2 minuten mee
7. Voeg het blik tomatenblokjes toe en laat 10 á 15 minuten pruttelen
8. Wordt de saus te droog? Voeg dan wat water toe
9. Voeg de bruine bonen, kidney bonen, chili bonen en maïs toe aan de saus
10. Breng de saus weer aan de kook en laat 5 minuten pruttelen
11. Breng op smaak met zout & peper
12. Serveer de chili in een diep bord of kom met de garneringen naar keuze