



Camping chili

Recept voor 2 personen

Ingrediënten

- ✕ 100 gr chorizo worst
- ✕ 100 gr spekreepjes
- ✕ 1 rode paprika
- ✕ 1 ui
- ✕ 2 tenen knoflook
- ✕ 1 blikje tomatenpuree (70 gr)
- ✕ 1 blik tomatenblokjes (400 gr)
- ✕ 1 blikje kidneybonen (200 gr)
- ✕ 1 blikje chilibonen (200 gr)
- ✕ 1 blikje maïs (150 gr)
- ✕ 1 el chili con carne kruidenmix
- ✕ Crème fraîche*
- ✕ Tortilla chips*
- ✕ Geraspte kaas*

Bereiding

1. Verwijder het vel van de chorizo en snij in blokjes
2. Snij de ui in ringen, de knoflook fijn en de paprika in grove blokjes
3. Giet de kidneybonen en maïs af en spoel goed af onder een lopende kraan
4. Verhit olie in een pan, bak de uien en knoflook hierin zachtjes gaar
5. Voeg de chorizo en spekreepjes toe en bak bruin
6. Voeg de tomatenpuree en kruidenmix toe en bak 1 á 2 minuten al roerend mee
7. Voeg de tomatenblokjes toe en laat 10 á 15 minuten pruttelen
8. Voeg de bonen en maïs toe
9. Breng op smaak met zout en peper
10. Serveer met de garneringen (*)

Voorraadje chili con carne kruidenmix

- ✕ 1 el chilipoeder
- ✕ 1 el uienpoeder
- ✕ 1 el gerookte paprika poeder
- ✕ 1 el gemalen koriander
- ✕ 1 el knoflookpoeder
- ✕ ½ el kaneelpoeder
- ✕ ½ el gemalen komijn
- ✕ 2 tl nootmuskaat
- ✕ 2 tl cacao poeder
- ✕ 1 tl zout