

# Chili con carne



## Hoofdgerecht

Combi

**4 personen**

**Land:** Mexico

**Bereidingstijd:** 90 minuten

**Seizoen:** Het hele jaar door



## Ingrediënten

- 1 el olijfolie
- 1 ui gesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 el komijnpoeder
- 1 tl chilipoeder
- 500 gram rundergehakt
- 400 g tomatenblokjes uit blik
- 2 el tomatenpuree
- 2 el gedroogde oregano
- 1 tl gedroogde tijm
- 500 ml runderbouillon

- 1 tl suiker
- 800 g kidneybonen uit blik afgespoeld en uitgelekt
- 125 g Goudse geraspte kaas
- 4 el zure room
- koriandertakjes
- tortilla chips

## Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een ruime pan op halfhoog vuur en fruit hierin 5 minuten de ui, of tot hij bruin begint te worden.
2. Voeg komijn, chilipoeder en gehakt toe en bak, al roerend, 5 minuten, of tot het gehakt is verkleurd. Breek eventuele klonten met de achterkant van een houten lepel.
3. Voeg tomatenblokjes, tomatenpuree, kruiden, runderbouillon en suiker toe en roer om. Breng aan de kook, temper het vuur en laat, onder af en toe roeren, 1 uur zachtjes koken, of tot de saus rijk en dik is.
4. Roer er de bonen door en warm ze 2 minuten goed door.
5. Verdeel de chili con carne over vier borden, bestrooi met de kaas en maak af met een el zure room. Garneer met de takjes koriander en serveer met de tortilla chips.

## Tenslotte

Chili Con Carne komt oorspronkelijk van de Canarische Eilanden. De Spanjaarden namen het mee naar Texas en Mexico. De "San Antonio Chili Stand", die in 1893 tijdens een beurs in Chicago stond, liet mensen uit andere delen van Amerika de chili proeven en waarderen. Ik maak ook wel eens **Chili con Carne met velderwtjes** Kook 200 gr rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit 2 el olie in een wok of hapjespan en roerbak 1 grof gesnipperde ui en paprikamix 5 min. Voeg 400 gr gehakt toe en bak rul. Voeg 300 ml water en 1 pakje mix voor chili con carne (60 gr) toe, roer goed door en laat afgedekt 5 min. zachtjes koken. Laat 800 gr velderwtjes uitlekken en vang het vocht op. Voeg de velderwtjes aan de chili toe en roer er zo veel van het vocht door dat het smeugig wordt. Warm al omscheppend 4 min. door. Serveer de chili met de rijst. De favoriete **Chili van Louis Armstrong** maak je zo: Een ui en 2 knoflookteentjes pellen en fijn snipperen. Een groene paprika en 2 groene pepers van zaad en zaadlijsten ontdoen en klein snijden. 100 gr salami en 100 gr bacon in blokjes snijden en met 400 gr rundergehakt en alles in een magnetronschaal van tenminste 2 liter inhoud doen. Onafgedekt 6-8 minuten op 100% in de magnetron verwarmen tot het gehakt niet langer rood is. Tussendoor tweemaal roeren. Intussen het vocht van 400 gr kidneybonen afgieten. 400 gr tomaten uit het blik in de keukenmachine fijn malen tot saus. Samen met 1/4 tl witte peper, 1/4 tl zwarte peper, 1/4 tl cayennepeper, 1 el chilipoeder, 1 tl mosterdpoeder, snufje selderijzout, 2 el Worcestershiresaus en 1 blik bruine bonen (800 gr) door het vlees roeren en alles afgedekt eerst 5 minuten op 100% en dan 15 minuten op 50% verwarmen tot het gerecht door en door warm is.