

Ingrediënten voor 4 personen

\* 750 gram rundergehakt \* 1 pak spekjes \* 2 uien \* 1 rode paprika \* 1 pakje mix voor chili con carne (knorr) \* 1 pak tomatenpuree \* 1 blik bruine bonen \* 30 cl. water \* 1 pak rijst \* zout en peper

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Goedkoop en snel  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Chili Con Carne

Lekker, makkelijk en snel!

### Hulpmiddelen

\* 1 grote pan \* 1 ketel \* houten lepel

### Vorbereiding

Snij de uien en de paprika in kleine stukjes.

### Bereidingswijze

Voor de chili con carne: - Doe het rundergehakt in de pan. Laat het bakken tot het gaar is. - Doe na +/- 5 minuten de spekjes toevoegen. - Als alles gaar is, doe dan de uien en de paprika toevoegen. - Vervolgens doe je een beetje water toevoegen (goed roeren) en dan de mix voor chili con carne. - goed doorroeren. - vervolgens voeg je onder goed roeren de tomatenpuree toe. - als laatste worden de bruine bonen toegevoegd. Voor de rijst: Doe ongeveer 10 minuten voordat je klaar bent beginnen met de rijst. Lees hiervoor de instructies op de verpakking.

### Serveertips

Serveer de rijst met de chili con carne apart. Lekker met een zelfgemaakte salade van ijsbergsla en tomaat.