

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram mager rundvlees, 1 laurierblad, zout, 2 kruidnagels, 2 uien, 1/2 bosje verse koriander, 1 groene en 1 rode paprika, 2 verse rode chillipepers, 4 eetlepels olie, groot blik gepelde tomaten in stukjes, peper, 1/4 theelepel kaneel, eventueel wat ingelegde kappertjes.

Tijd: > 2 uur
Keuken: Mexicaans
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

vurige chilli

Tijdsintensief maar o zo lekker

Vorbereiding

Bedek het vlees met water en kook het met zout, laurier, en kruidnagel in 5 kwartier gaar. Hak de uien fijn. hak de koriander fijn. Snijd de paprika in blokjes. Verwijder het zaad en de zaadlijsten uit de chillipeper en snijd deze fijn. Neem het vlees uit de pan en laat het 10 minuten rusten. Snijd het in stukken van 1 a 2 cm groot. Stoof de ui, de chillipeper en de paprika aan in de olie. Voeg het vlees toe, bak het aan en voeg de tomaten toe. Kruid met peper, zout en wat kaneel. Roer er de koriander en de eventuele kappertjes door.