

Ingrediënten voor 4 personen

3 grote uien,3
paprika's,500gr.gehakt,1 groot blik
mais,3a4blikken rode bonen,1blik
annanas,3blikken gepelde
tomaten, 2 rode spaanse
pepertjes,cayennepeper,mosterd,klein
blikje tomaten puree.

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Mexicaans

Smaak: Pittig

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Chilli Con Carne

Super gemakkelijk maar wel heel erg lekker.

Hulpmiddelen

Grote pan,koekepan,mixer.

Vorbereiding

De groenten(ui-paprika-rode pepers)in kleine stukjes snijden.

Bereidingswijze

Bak de gesneden ui-paprika en pepers goudgeel aan,en voeg er dan de mais-rode bonen-de gemixte gepelde tomaten-tomatentpuree en de blokjes annanas alsook een eetlepel mosterd bij en laat het geheel voor een half uur door sudderen.Bak het gehakt in de koekepan en voeg het bij de rest.Breng op smaak met cayennepeper en paprika poeder en laat alles nog een 30.min. gaar worden.

Serveertips

Heel lekker met gekookte witte rijst en een glaasje chileense wijn.