

## Ingrediënten voor 6 personen

500 gram rundergehakt . 500 gram runderlappen in blokkjes . 2 grote uien gesnippert. 2 chilli`s gesnippert. 2 teentjes knoflook gesnippert. gember 1 cm bij 1cm gesnippert. 4 vleestomaten in stukjes . 1 blik tomatenge pureerd . 2 eetlepels suiker . 2 eetlepels azijn . 1 rode paprika in stukjes. 1 groene paprikain stukjes. 1 blik mais. 2 blikken bruine bonen afgespoeld. 1 snuffje zout.

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Mexicaans  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## hoter dan hot chilli

Lekker kost voor in de winter om lekker warm van te worden

### Hulpmiddelen

Grote soep pan

### Vorbereiding

Zorg dat je alles klaar heb staan

### Bereidingswijze

Bak de gehakt op een hoog vuur snel rul en voeg dan de runderlappen in stukjes er bij samen met de ui gember en de chilli`s . bak het even lekker door . dan doe je de paprika erbij met de tomaten en laat dat even voor 5 minuten op een laag vuurtje pruttelen . voeg dan de tomaten in blik erbij met de suiker azijn . en zout en roer het lekker door . laat dat voor een uurtje heel zachtjes pruttelen en doe dan de mais en de bruine bonen er bij en laar het opnieuw een uurtje prutten en dan is het klaar .

### Serveertips

Je kan het zo eten of met rijst je kan het ook met aardappelen eten maar vind het zelf lekkerder met rijst. een blikje ananas is ook lekker erbij als een frisse bite er door .