

Ingrediënten voor 4 personen

600 gram runderstoofvlees 2
Uien, fijn gehakt 4 tenen
knoflook, fijn gehakt 1/2 of hele
rode peper (Proef eerst even of
hij nodig is want er zit ook al
chilipoeder in) 2 rode paprika's in
blokjes 2 blikjes van 400 gram
met tomatenblokjes 1 theelepel
gemalen korianderzaad 1
theelepel komijn 1,5 theelepel
kaneel (Niet meer! Dit is precies
genoeg anders overheerst het) 1
afgestreken theelepel chilipoeder
(laat weg als iemand niet van
pittig houdt) 1 afgestreken
theelepel gerookt paprikapoeder
1 theelepel oregano 200 milliliter
runderbouillon 800 gram bruine
bonen uit blik of pot. Eerst laten
uitlekken. Sap van halve citroen
50 gram pure chocolade (ten
minste 75% cacao) in blokjes ,
fijnggehakt of geschaafd. 2 a 3
Kruimige aardappelen als
bindmiddel Olijfolie Peper en
Zout Eventueel koriander als
garnering maar daar ben ik zelf
geen liefhebber van dus laat ik
die weg. Extra: Rijst, brood of
tortilla's voor erbij, eventueel zure
room of guacamole

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

Chili con carne met Chocolade

Kwam dit recept tegen op andere website, heb hem geprobeerd en hij was heerlijk! Wel hele kleine persoonlijke aanpassingen aangebracht, wilde het recept graag in mijn kookboek plaatsen en jullie er ook van laten genieten.

Hulpmiddelen

Grote stoofpan, knoflookpers

Bereidingswijze

Snijdt het vlees in stukjes van ongeveer 2x2 cm. Zet een grote stoofpan op het vuur en verwarm een flinke scheut olijfolie, bak het vlees kort aan alle kanten bruin. Haal het dichtgeschroeide vlees uit de pan. Doe de uien knoflook en een snufje zout in de pan, draait het vuur wat lager en laat zacht en glazig worden. Voeg nu het korianderzaad, komijn, kaneel, oregano, chili en paprikapoeder toe en schep de uien en specerijen goed om. Bak dit 1 minuut en voeg dan de paprikablokjes en het vlees toe. Schep alles goed om en voeg de tomatenblokjes aardappels en runderbouillon toe en laat het geheel 3 uur op laag vuur stoven totdat het vlees mals is. Proef tussendoor of er extra zout bij moet want dit was bij ons geen overbodige luxe. Voeg op het laatste moment de bonen, citroensap en chocolade toe, schep om en laat nog ongeveer 5 minuten doorwarmen.

Serveertips

Wij hebben het gegeten met grote hompen wit brood, was heerlijk. Ik heb tegen ons zoontje niet verteld dat er chocolade door ging, op het laatst riep ik hem en mocht hij het "geheime ingredient" toevoegen. Hij vond het superbijzonder dat er chocolade door het warme eten ging en heeft zijn hele bord met smaak leeg gegeten :-)

