

Ingrediënten voor 4 personen

2 middelgrote uien 1 teentje  
knoflook olijfolie 2 tl chilipoeder 1  
vers rode peper, van zaadlijsten  
ontdaan en in stukjes gesneden 1  
tl djintan (zee)zout en vers  
gemalen zwarte peper 500 gr  
rundergehakt 200 gr  
zongedroogde tomaten in olie  
(potje) 2 blikken hele tomaten, in  
stukjes snijden (hele tomaten uit  
blik zijn naar mijn mening iets  
lekkerder dan tomatenblokjes) 0,5  
stokje kaneel 2 blikken rode  
kidney bonen, uitgelekt

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Mexicaans  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Chili con Carne van Jamie Oliver

Van de BBC gehaald

### Hulpmiddelen

Braadpan met deksel mixer

### Bereidingswijze

- Doe het deksel op de pan en laat dit een 1/2 uurtje sudderen. - Voeg de uitgelekte kidneybonen erbij en laat alles even doorwarmen.

### Serveertips

Dit gerecht komt beter tot zijn recht als het een dag van tevoren is klaargemaakt ! Met stokbrood en een groene salade en een grote klodder Bulgaarse yoghurt of guacamole.

