

Ingrediënten voor 4 personen

2 potten Bruine bonen, 1 pot groentemix voor chili, (of verse groentemix) 1 zakje droge chili con carne mix (bijv. van, honig of knorr) 1 Paprika, 3 grote uien, 3 tenen knoflook, Pond gehakt, 3 ons in blokjes gesneden vetspek of mager vetspek, chili saus, chilipeper (Poeder of verse pepertjes) 2 pakken rijst en 1 Bouillonblokje

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Mexicaans
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Chilli met rijst van boefie

Heerlijke snelle chili con carne op Boefie's wijze

Hulpmiddelen

Kookpan, Koekepan, Houten lepel, scherp mes

Vorbereiding

Snij de uien en de paprika grof, pers de knoflook met een knoflook pers

Bereidingswijze

Laat de bruine bonen uitlekken en doe ze in de kookpan samen met groentemix voeg daar de droge chili con carne mix bij een paar flinke scheuten chilisaus en de chili peper (naar eigen smaak) (let wel op als je verse chilipeper gebruikt dat je je handen goed wast en niet in je ogen wrijft) laat dit op een zacht vuurtje pruttelen (af en toe roeren) bak de uien in de koekepan glazig samen met de knoflook voeg daarbij de paprika laat dat 1 a 2 min meebakken voeg dit toe aan de chili in de kookpan (ff doorroeren) rul de gehakt in de koekepan en bakt dit totdat de gehakt geheel gaar is en voeg dit ook bij de chili, (FF roeren) bak de vetspekkies uit (gebruik hiervoor GEEN boter) en voeg deze ook toe aan de chili (weer ff roeren) laat het geheel pruttelen tot dat de rijst klaar is. Kook de rijst zoals op de verpakking staat vermeld echter voeg aan het water een bouillonblokje toe (het lijkt allemaal wat lang maar met een beetje handigheid zit je met een half uurtje te eten) EET SMAKELIJK

Serveertips

Serveer er stokbrood bij en een frisse salade