# Chili con carne

Afbeelding



**Chili con carne**

Er zijn waarschijnlijk net zo veel chilirecepten als studenten. Ik heb het in mijn studententijd overal weer anders gekregen. Nou ja, heel veel anders wisten wij studenten ook niet te maken. Maar dat geeft want het blijft lekker. Het makkelijkst is het om de bonen in blik te kopen maar zelf de gedroogde bonen klaarmaken is wel zo lekker. Dan zijn ze wat steviger. Gedroogde bonen een halve dag weken en dan moet de chili wel anderhalf uur op staan.

Ik begin meestal met spekblokjes die ik eerst uitbak. Dan de gesnipperde ui erbij met de fijngesneden verse rode peper en wat later de fijngesneden knoflook. Gehakt erbij en omscheppen tot het gehakt grijs is. Bonen uit blik of de geweekte bonen met weekwater erbij. Zout, cayennepeper en paprikapoeder toevoegen en dan de passata erbij. Tomatensap of gebakken tomatenpuree met wat extra water kunnen ook. Ongeveer 20 minuten lekker laten pruttelen. Proeven! Voor het opdienen wat grof gesneden korianderblad erover. Ik eet er vaak zilvervliesrijst bij.

Voor sommige gasten is het te pittig met cayennepeper. Die kun je ook wel weglaten. Nog steeds lekker. En.... het kan zonder sin carne maar dan moet ik weer eens op zoek.

Ingrediënt
Rode bonen
Ui
Knoflook
Spekblokjes
Mager gehakt
Cayennepeper
Rode peper
Paprikapoeder mild
Passata
Maaltijd
Diner