

Recept!

Chili met witte bonen in tomatensaus

Ingrediënten

2 potten witte bonen in tomatensaus
2 uien
3 teentjes knoflook
1 spaanse peper
1 pak gemengd gehakt
1 pakje gerookte spekjes
2 eetlepels olie
2 rode paprika's
1 theelepel kurkuma
1 theelepel komijn
1 theelepel paprikapoeder
bos lente uitjes
1 bakje zure room

Bereiding

Pel en snipper de ui en de knoflook.

Maak de rode peper schoon, verwijder de zaadlijsten en de pitjes en snij in kleine stukjes.

Maak de paprika schoon en snij deze in blokjes. Maak de lente-uitjes schoon en snij deze in ringetjes.

Verhit de olie in de wok.

Bak hierin de spekreepjes knapperig en bruin.

Voeg de ui, knoflook en rode peper toe en bak al omscheppend tot de ui lichtbruin is.

Voeg het gehakt toe en bak omscheppend mee tot het gehakt rul en lichtbruin gebakken is.

Voeg peper, zout, kurkuma, djinten, chilipoeder en paprikapoeder(s) toe en bak 2 minuten mee.

Doe nu de witte bonen en de blokjes paprika in de wok en bak mee tot alles lekker heet is.

Voeg vlak voor het opdienen de lente-uitjes toe aan de chili. Serveer met zure room.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.smulweb.nl

Mei 2018 Biologische boerderijwinkel

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel