



*Elvea, een feest uit Italië*

## Chili con carne met tortilla chips & zure room



### Ingredienten voor 4 Personen

|                 |                                 |
|-----------------|---------------------------------|
| 400 g           | gemengd gehakt                  |
| 400 g           | kidney bonen                    |
| 1               | rode paprika                    |
| 1               | gele paprika                    |
| 1               | rode ui                         |
| 1 blik          | ELVEA cubes van gepelde tomaten |
| 2 eetlepels     | ELVEA Dubbel tomatenconcentraat |
| 4               | roma tomaten                    |
| 4 teentjes      | look                            |
| 0,50            | chilipepers                     |
| 0,50 theelepels | chilivlokken                    |
| 1 theelepel     | komijn                          |
| 1 theelepel     | paprikapoeder                   |
| 1 theelepel     | kurkuma                         |
| 1 theelepel     | kaneel                          |
| 1 theelepel     | korianderpoeder                 |
| 1 theelepel     | peper                           |
| 1 theelepel     | zout                            |
| 1 eetlepel      | honing                          |

### Voor de afwerking

koriander  
zure room  
tortillachips natuur

## Bereiding

1. Snijd de ui en look fijn. Stoof deze aan in een grote pot. Voeg ook het gehakt en al de kruiden toe. Prak het gehakt in stukjes. Bak alles aan tot het gehakt bijna gaar is.
2. Snijd de paprika en tomaten in blokjes en stoof deze mee aan. Meng de tomatenconcentré en de honing erdoor. Blus na enkele minuten met de tomatenblokjes. Vul het blik nog eens voor de helft met water en voeg het toe samen met de uitgelekte kidneybonen.





*Elvea, een feest uit Italië*

3. Laat het geheel nu sudderen op een laag vuurtje voor min. 20 min. Hoe langer je het laat sudderen, hoe beter de smaken zullen zijn. Kruid nog bij indien nodig.
4. Verdeel de chili con carne over diepe borden. Werk af met tortilla chips, zure room en koriander.

Recept info: Chloé Kookt

