

# Chili con Carne



## Ingrediënten (Porties: 4)

- 500 gr judias pintas (**kievitsbonen**)
- 500 gr mager rundergehakt
- 3 el olijfolie
- 2 groene paprika's, in reepjes
- 2 uien, gesnipperd
- 2 runderbouillonblokjes
- 80 ml rode wijn
- 1 pak tomate triturado (**tomaten blokjes**) (400 gr)
- 4 knoflooktenen, geplet
- 1 pak tomate frito (**tomato frito**) (350 gr)
- 1 tl paprikapoeder
- 2 tl chilipoeder
- 3 guindillas (**cayennepepertjes**), versnipperd
- 1 tl gedroogde basilicum
- 0,5 tl gedroogde oregano
- 2 el gedroogde peterselie
- 6 druppels tabasco
- 3 el bloem
- peper en zout
- verse koriander



## Bereidingswijze

1. Was de bonen. Laat ze in een pan met ruim water circa 10 uur weken. Breng de bonen in het weekwater aan de kook. Temper de hittebron en leg het deksel op de pan. Laat de bonen in 50 minuten zachtjes gaar koken. Schuim afscheppen. Voeg na 30 minuten koken wat zout aan het water toe. Giet de bonen af.
2. Verkruiemel het gehakt. Verhit de olie in een grote pan op middelhoog vuur. Bak het gehakt, prakkend met een vork tot het een losse, korrelige massa is. Voeg de ui toe en laat glazig fruiten. Laat ook knoflook, paprika en pepertjes even meefruiten. Verkruiemel de bouillonblokjes hierover en roer de wijn erdoor. Laat nog een paar minuten doorkoken. Roer de tomate triturado erdoor. Breng op smaak met paprikapoeder, chilipoeder, basilicum, oregano en peterselie. Roer er ook wat zout en peper doorheen.
3. Breng aan de kook op hoog vuur. Zet dan het vuur lager. Laat 20-25 minuten zachtjes stoven, onder af en toe roeren.
4. Roer de judias pintas erdoor, en de tabasco. Laat, onder voortdurend omscheppen, nog eens 20 minuten sudderen. Voeg eventueel tomate frito toe tot de juiste dikte bereikt is.
5. **Eventueel:** Klop met een garde in een kleine kom met wat water de bloem tot een glad geheel. Roer dit door de chili en laat nog 10 minuten koken, of tot de chili naar behoefte dikker is geworden.

Strooi ter decoratie wat verse koriander over de chili.

*Heinz Tomato Frito heeft een subtiele smaak gemaakt volgens authentiek Spaans recept.*

*Heinz Tomato Frito is ideaal om een heerlijke soep van te maken, maar ook geschikt voor een pastasaus, het marinieren van gehaktballetjes of als basis voor een pizza.*

*Heinz Tomato Frito is verkrijgbaar in een pakje van 350 gram.*