

# Standaard Chili con Carne



 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 250 gram rundergehakt
- 1 blik Kidneybonen
- 1 Klein blikje chilibonen of 1 eetlepel Chilisaus
- 1,5 eetlepel olijfolie
- 1 ui
- 1 - 1,5 paprika
- 1 teentje knoflook
- 1/2 bouillonblokje
- 2 tomaten in blokjes gesneden

## Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)



# Standaard Chili con Carne

## Bereiding

- 1 Beginnen met het rul bakken van de gehakt.
- 2 Als de gehakt rul gebakken is de ui, paprika en knoflook toevoegen. Laat het geheel een paar minuutjes bakken.
- 3 Nu het bouillonblokje boven de pan te verkruiden. Ook kunnen de chilisaus en de tomatenblokjes er nu bij.
- 4 Nu is het een kwestie van lekker pruttelen. Zorg ervoor dat het eten kookt en laat het dan 10 minuten pruttelen zonder deksel, het dik op deze manier iets in.
- 5 Tot slot de chili- en kidneybonen toevoegen. Even goed warm laten worden.

## Kooktips

Wat is de Lekkerste Chili con Carne? Welke Chili het lekkerst is, is voor iedereen persoonlijk. Over smaak valt immers niet te twisten. Er zijn tal van varianten op de standaard Chili con carne. Aan een goede basis Chili kan van alles toegevoegd worden.

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)