

## Chili con carne

2 blikken rode bonen

500 g gehakt

2 rode paprika's (ik gebruik er meer want wij houden wel van paprika)

1 rood pepertje (zaadjes uithalen en wegdoen, tenzij je het echt heel pikant wil, in kleine ringetjes snijden, daarna goed handen wassen en toch efkes vermijden neus, mond en zeker ogen aan te raken) indien geen pepertje voorhanden gebruik ik piment uit een potje

2 ajuinen fijn gesnipperd

1 blik tomatenblokjes

2 teentjes look

Olijfolie, peper en zout, chilipoeder, laurierblad

gehakt rul bakken

ui, pepertje, paprika's, look, laurier toevoegen

tomaten bijdoen en eventueel een beetje water

20' laten sudderen

bonen spoelen en bijvoegen

10' laten sudderen

laurierblad uithalen

op smaak brengen met chilipoeder

## Chili sin carne

zelfde werkwijze, dezelfde benodigdheden, maar dan quorn gehakt ipv 'vlees'gehakt