Chili con carne salade

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

120 gram gemengd gehakt
olijfolie
1 theelepel chilikruiden (of peper, zout, paprikapoeder, cayennepeper, komijnpoeder)
1 blik rode bonen
1 avocado
limoensap
1 tomaat
2 blaadjes ijsbergsla
1⁄4 rode ui (in dunne ringen)
1 bosje koriander
peper en zout
1 handvol nacho's

Bereidingswijze

1. **Roerbak het gehakt in een beetje olijfolie. Breng goed op smaak met chilikruiden. Laat even uitlekken op keukenpapier.**
2. **Laat de rode bonen uitlekken.**
3. **Halveer de avocado, verwijder de pit en de schil. Snij het vruchtvlees in reepjes en besprenkel ze met limoensap.**
4. **Snij de tomaat in blokjes.**
5. **Snij de ijsbergsla in reepjes.**
6. **Maak nu afwisselend laagjes in de bokaal van gehakt, sla, rode bonen, tomaat, avocado en rode ui. Werk af met peper, zout, olijfolie en koriander.**

7. **Geef er nacho’s bij.**