Zaterdagavond chili con carne

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

2 uien (fijngesneden)
olijfolie
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 eetlepel komijnpoeder
1 eetlepel kaneelpoeder
1 theelepel cayennepoeder
400 gram rundergehakt (of filet americain)
1 blik pils
5 deciliter tomatensaus (zie basisrecept)
peper en zout
1 blik rode bonen
1 blik mais
1 zak tortillachips
1 potje zure room
1 bosje koriander
1 spaans pepertje (in ringen)

Bereidingswijze

1. **Fruit de fijngesneden ui glazig in olijfolie. Voeg de knoflook en het komijn-, koriander-, kaneel- en cayennepoeder toe. Laat 30 seconden meebakken. Voeg het vlees toe. Plet het met een vork en bak het mooi goudbruin aan. Overgiet met het bier en laat dit volledig inkoken.**

2. **Voeg de tomatensaus toe en roer goed. Laat onder deksel 1 uur zachtjes pruttelen. Breng eventueel nog verder op smaak met peper en zout.**

3. **Voeg de uitgelekte bonen en maïs toe. Laat zonder deksel 10 minuten zachtjes inkoken. Serveer met tortillachips, zure room, koriander en het Spaanse pepertje.**