



# Tex-mex stoofpotje



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie  
500 gram rundergehakt  
150 gram ontbijtspek  
2 uien (fijngesneden)  
4 teentjes knoflook (fijngesneden)  
1 eetlepel komijnpoeder  
2 spaanse pepertjes (fijngesneden)  
1 theelepel korianderpoeder  
1 theelepel kaneelpoeder  
1 eetlepel oregano  
2 blaadjes laurier  
2 takjes tijm  
peper en zout  
100 gram tomatenpuree  
1 flesje pils (bv. Corona)  
5 deciliter runderbouillon  
1 blik witte bonen  
1 blik rode bonen

## Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een grote, diepe braadpan (het liefst van gietijzer). Bak het rundergehakt mooi korrelig en bruin. Voeg het spek toe en laat het meebakken. Voeg de uien en knoflook toe en laat mee garen. Breng alles op smaak met komijnpoeder, Spaanse pepertjes, korianderpoeder, kaneelpoeder, oregano, laurier, tijm, peper en zout. Schep de tomatenpuree erbovenop en roer goed.
- 2.** Overgiet met het bier en laat even aan de kook komen.



- 3.** Voeg de bouillon toe.
- 4.** Doe het deksel op de pan en zet de pot 1 uur in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Haal uit de oven en voeg de uitgelekte boontjes toe. Laat nog een kwartier zonder deksel inkoken op een laag vuurtje.