

Functionele beschrijving

Chili con Carne "Joëla"

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Chili con Carne "Joëla" 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

Chili con Carne "Joëla"

Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 45 minuten

- 1 pot Bruine Bonen
- 1 Blikje Kidney bonen
- 1 Blikje Maïs
- 1 Blik Knakworsten
- 1 Blikje tomaten puree
- 800 gr Tomaat in blokjes (blik of pakje)
- 500 gr. Gehakt
- 1 Ui
- 3 Tenen Knoflook
- 1 el Chilipoeder of Paprikapoeder
- 2 el Komijnpoeder
- 1 el Tijm
- 1 el Oregano
- Crème Fraîche (naar smaak)
- 1 zakje geraspte kaas

Bereiding

Fruit de ui en knoflook in olijfolie

Rul vervolgens het gehakt mee met de 1 el paprika- of chilipoeder en de 2 el komijnpoeder

Voeg nu het blikje tomatenpuree toe

Voeg de 800 gr Tomaten in blokjes toe en een klein beetje water

Voeg de 1 el Tijm en 1 el Oregano toe

Laat het geheel nu 30 minuten pruttelen

Snijd de knakworstjes in kleine plakjes

Voeg de uitgelekte bruine bonen toe, samen met de kidney bonen, de maïs en de knakworst.

Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Zet het vuur uit, laat een beetje afkoelen en voeg vervolgens de crème fraîche en geraspte kaas, beide naar smaak, toe.

Eet smakelijk