

Chili con carne

Ingredienten

500 gr magere runderlappen
chilipoeder
125 gr chorizo worst
2 rode uien
3 x kleine paprika (rood, geel, groen)
200 gr gedroogde tomaten
1 blikje tomatenpuree 140gr
bouillon
peper en zout (eventueel)

Bereidingswijze

Snijdt de runderlappen in blokken en strooi hier chilipoeder over. Lekker door elkaar kneden, de hoeveel chilipoeder af laten hangen van jouw smaak. De chorizo in dunne schijfjes snijden en deze schijfjes weer in vieren snijden. Eerst de runder-blokjes lekker bruin bakken, dan de chorizo toevoegen en weer even laten bakken. Het geheel krijgt een rode kleur van de chorizo. Daarna met een schuimspaan het vlees uit de pan in een bak scheppen. Als je dat lekker vindt wat zout en peper erbij, ik doe dit zelf niet en zet het zout en de peper op tafel.

Nu de uien bakken, zodra ze bruin zijn, de paprika toevoegen. Na een paar minuten het vuur laag zetten en de uitgelekte gedroogde tomaten en de tomatenpuree erbij doen.

Ook het vlees weer toevoegen. Met de bouillon het geheel voldoende vochtig maken.

Nu een paar uur laten pruttelen. Ik doe dit door de pan in de over te zetten op 140 graden. Af en toe door roeren en controleren of er nog bouillon of water moet worden toegevoegd.