

Chilibonen met salami

Ingrediënten

1 eetlepel olijfolie
500 g salami
2 grote uien
2 x gele paprika
2-3 blikken chilibonen
1 groot blik tomatenblokjes
1 groot blik maïskorrels
wat tabasco

Bereidingswijze

Snijdt de salami in blokjes.

Snipper de uien fijn.

Maak de paprika schoon en snijdt ze in reepjes.

De chilibonen uit het blik, afspoelen.

De tomatenblokjes uit het blik en het vocht wegdoen.

Doe de olie in een grote wok en maak het heet.

Bak de salamiblokjes tot ze bruinkleuren.

Nu de uien en de paprika erbij en bakken tot de uitjes bruin worden.

De chilibonen, de tomatenblokjes en de maïskorrels er door mengen.

Laat dit geheel zachtjes laten doorkoken, niet te lang de paprika moet stevig blijven.

Breng op smaak met zout,peper en de tabasco.

Bijzonderheden

Het geheel is nogal machtig. Drink er daarom een fris glas wijn of sap bij. Je kunt er sla bij doen.