

## Chili con carne (eenpans)

Geen afbeelding beschikbaar

**Bereidingstijd:** 35 min **Personen:** 2 **Categorie:** Gehakt **Gerecht type:** Eenpans schotel

**Per portie:** nnb

### Ingrediënten

- 1 ui
- 300 gr gehakt
- 2 tenen knoflook
- 200 gr kidneybonen
- 200 gr bruine bonen
- 70 gr tomatenpuree
- 400 ml tomatenblokjes
- 1 groentebouillonblokje
- 250 ml water
- 200 gr rijst
- geraspte kaas
- zout
- peper
- ½ tl kaneel
- 2 tl paprikapoeder
- 1 tl komijnpoeder
- snuf chilipoeder of chilivlokken

### Bereiding

1. Snipper de ui en spoel de bonen af.
2. Verhit olie in een hapjespan en bak het gehakt in 5 minuten rul. Voeg wat zout en peper toe.
3. Voeg de ui en de tomatenpuree toe en knijp de knoflook uit boven de pan. Bak dit 1 minuut mee.
4. Voeg de tomatenblokjes, bouillonblokje, kruiden en bonen toe. Voeg hierbij het water en laat de chili con carne ongeveer 15 minuten zachtjes pruttelen met het deksel op de pan.
5. Voeg de rijst toe en laat nog 15 minuten pruttelen tot de rijst gaar is. Zet het deksel weer op de pan.
6. Serveer met oude kaas