



Spicy chili met rokerig bier



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 uien (fijngesneden)
olijfolie
500 gram filet américain natuur
4 teentjes knoflook (geperst)
1 flesje houtgerijpt bier
1 puntpaprika (in reepjes)
1 blik rode bonen (uitgelekt)
2 rundsbouillonblokjes
2 blikken tomatenblokjes
peper en zout
1 eetlepel oregano
1 eetlepel komijnpoeder
2 blaadjes laurier
2 takjes rozemarijn
2 takjes tijm
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)
1 theelepel cayennepeper
1 spaans pepertje (fijngesneden)
2 kaneelstokjes
1 eetlepel worcestersaus
50 gram pure chocolade
1 zak nacho's
1 zakje cheddarkaas (geraspt)
1 tomaat (in blokjes gesneden)
verse koriander (of bladpeterselie, fijngesneden)
1 limoen

Bereidingswijze



- 1.** Fruit de uien glazig in olijfolie. Voeg het vlees toe en bak het mooi aan, tot het begint te kleuren. Voeg de knoflook toe en roer goed. Overgiet met het bier en laat even inkoken. Voeg de paprikareepjes, de rode bonen, de bouillonblokjes en de tomatenblokjes toe.
- 2.** Breng op smaak met peper, zout, oregano, komijnpoeder, laurier, rozemarijn, tijm, paprikapoeder, cayennepeper, Spaanse peper, kaneelstokjes en worcestersaus. Breng aan de kook en laat op een zacht vuur minstens 1 uur pruttelen.
- 3.** Voeg de chocolade toe en roer goed. Haal van het vuur. Verdeel over 4 vuurvaste schalen met wat nacho's en bestrooi met cheddar. Zet 5 minuten onder de hete grill en werk af met tomatenblokjes en koriander of bladpeterselie. Serveer met limoenpartjes.