



Chili con carne met bier



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

1 eetlepel chilivlokken (of 2 gedroogde chilipepers)
2 eetlepels tomatenpuree
3 teentjes knoflook
1 theelepel cayennepeper
1 eetlepel paprikapoeder (gerookt)
1 eetlepel komijnpoeder
250 gram biefstukken (gemalen)
500 gram rundsstoofvlees (in blokjes van 1 op 1 cm gesneden)
peper en zout
olijfolie
1 ui (fijngesneden)
1 eetlepel oregano
1 fles bier (blond)
1 l runderbouillon
2 blikken gepelde tomaten
1 blik rode bonen
200 ml zure room
1 bosje koriander
100 gram cheddarkaas (geraspt)
1 rode ui (fijngesneden)
2 limoenen
nacho's

Bereidingswijze

- 1.** Week de chilivlokken of gedroogde chilipepers 1 uur in een half kopje lauw water. Mix de chilivlokken met de tomatenpuree en de knoflook tot een gladde pasta.



- 2.** Verhit een pannetje en doe hierin de cayennepeper, het gerookte paprikapoeder en het komijnpoeder. Laat 1 minuut roosteren en schep de specerijen in een kommetje.
- 3.** Verhit een beetje olijfolie in een diepe pan met dikke bodem. Roerbak de gemalen biefstuk rul en schep uit de pan. Bak nu het stoofvlees (in kleine porties) rondom rond goudbruin. Breng op smaak met peper en zout. Schep eveneens uit de pan.
- 4.** Fruit de ui glazig. Voeg de gemixte chilipasta, de geroosterde specerijen, de oregano en het vlees toe.
- 5.** Overgiet met het bier, de rundsbouillon en de gepelde tomaten. Doe het deksel op de pan en laat ± 60 minuten pruttelen.
- 6.** Doe het deksel van de pan en laat nogmaals 30 minuten inkoken.
- 7.** Voeg de uitgelekte rode bonen toe en laat ze goed heet worden.
- 8.** Zet de pan op tafel. Serveer met zure room, koriander, cheddar, rode ui en limoenen.
- 9.** Geef er nacho's bij.