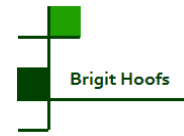


Chili met witte bonen



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees		
Seizoen	Winter		
Keuken	Mexicaans	Lekker met	Tortilla chips, stokbrood
Beoordeling	Goed		

Ingrediënten

1 stuk	Bananen
200 gram	Ananas stukjes (blikje)
150 gram	Capucijners
5 druppels	Tabasco
10 druppels	Worchestersaus
1 stuk	Rode paprika
1 stuk	Uien
1 zakje	Gehaktkruiden Mexicaans
1 stuk	Eieren
500 gram	Rundergehakt
150 gram	Chilibonen in hete saus (blikje)
150 gram	Chilibonen (blikje)
450 gram	Witte bonen in tomatensaus

Voorbereiding

Ui snipperen, paprika in stukjes snijden.
Gehakt aanmaken met ei en Italiaanse gehaktkruiden.

Bereiding

De gesnipperde ui fruiten. De kleine gesneden paprika even meebakken. Het gehakt erbij doen en rul bakken. Witte bonen, chillibonen, chilibonen in hete saus en capucijners erbij doen. Worchestersauce en tabasco erbij. Een kwartiertje op laag vuur laten pruttelen. Ondertussen de banaan in stukjes snijden. Banaan en ananas toevoegen, even doorwarmen en daarna direct serveren.

Serveren met stokbrood, tortilla chips en eventueel een (Mexicaanse) salade.

Wist u dat ...