

Chili con carne Thermomix

Bereidingstijd: +- 50 min

Ingrediënten voor 4 à 6 personen:

2 teentjes knoflook
1 middelgrote ui, gehalveerd
2 verse chilipepertjes, gereinigd
1 gedroogde chilipeper
1 rode paprika, gereinigd en in 4 stukken
30 g olijfolie
500 g rundsgehakt in blokjes versneden
2,5 el tomatenpuree
1 tl cayennepeper
150 g water
1 bouillonblokje
800 g gepelde tomaten
2 laurierblaadjes
250 g rode kidneybonen (gewicht uitgelekt)
1 tl zout
peper uit de molen
4 el slagroom, half opgeklopt
Een takje groene kruiden (bieslook, kervel, koriander, bladpeterselie, ...)
Stokbrood of ciabatta

Bereiding:

Doe de knoflook in de mengkom en hak fijn.
Stel in: 2 sec / Stand 8

Ui, paprika, chilipepers bijdoen.
Stel in: 3 sec / Stand 5 / bijspatelen
Dit mengsel uithalen en ter zijde houden tot straks.

Olie en vlees in de mengkom doen.
Stel in: Varoma / 5 min / stand 1 / linksom draaien

Tomatenpuree en cayennepeper bijvoegen.
Stel in: Varoma / 1 min / stand 1 / linksom draaien

Water, bouillonblokje, tomaten met sap, gedroogde chili, laurier, paprika-ui mengsel bijvoegen
Laat eerst 2 seconden op stand 2-3 draaien zodat alles gemengd wordt.
Stel in: 100 °C / 35 min / roerstand / linksom draaien

Kidneybonen, zout en peper toevoegen naar smaak
Stel in: 100 °C / 5 min / roerstand / linksom draaien

Op borden serveren met een toefje halfopgeklopte slagroom, een takje groen en een stukje brood.

