

Crispy chili con carne met gemengde groene salade

Datum:	14-05-2007
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Dimitri Peeters
Aantal personen:	7

Ingrediënten:

Kruidenmix:
- 5 rode pepers
- 3 teentjes knoflook
- 2 eetlepels gedroogde oregano
- 3 eetlepels koriander
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 2 theelepels komijn
- 2 theelepels zout

Chili con carne:
- 2 rode paprika's
- 2 blikken bruine bonen (1600 g)
- Blue Band
- 800 gram rundergehakt
- 2 blikjes tomatenpuree (120 g)
- 150 gram tortilla chips naturel
- 150 gram geraspte oude kaas
- 2 avocado's

Groene Salade:
- 2 komkommers
- 2 kroppen sla
- 150 g rucola
- 4 tomaten
- 5 eetlepels dressing

Bereidingswijze:

Kruidenmix:

Maak eerst het chilimengsel, door alles in de vijzel fijn te stampen en te mengen.

Chili con carne:

Maak de paprika's schoon en snijd hem in stukjes. Spoel de bruine bonen af en laat ze uitlekken. Verhit margarine in een pan en rul het rundergehakt. Voeg de paprika toe en bak enkele minuten mee.

Voeg 0,7 liter water en de mix toe en breng aan de kook. Voeg de tomatenpuree en de bonen toe, roer goed door en laat de chili ca. 3 minuten zachtjes doorkoken.

Verwarm de grill in de oven voor op de hoogste stand. Schep de chili con carne in een ingevette vuurvaste schaal en verkruimel de tortilla chips erboven. Bestrooi de schotel met de kaas en laat de kaas onder de grill smelten.

Schil intussen de avocado en snijd het vruchtvlees in blokjes. Verdeel de avocado over de crispy chili con carne. Let op avocado verkleurt snel naar het schillen, dus doe dit als laatst.

Groene salade:
Snijd de komkommers in de lengte in vieren en dan in plakjes. Was de sla, maak de bladeren droog en snijd ze in repen. Snijd de tomaten in kleine partjes. Meng in een kom de sla luchtig met de rucola, komkommer, tomaten en 5-6 eetlepels dressing.