**Chili Con Carne**

Dit is het basis-Tex-Mex-recept van het gerecht waarvan er vele versies

bestaan. In Texas worden echte chili-wedstrijden gehouden. Veel koks

zeggen dat er geen bonen in mogen, anderen twisten over het soort en de kwaliteit van het gebruikte vlees — de hoeveelheid chilipoeder is natuurlijk afhankelijk van de persoonlijke smaak. Hoe

dan ook: serveer de chili met rijst, zure room, gehakte ui, geraspte

kaas en blokjes avocado.

**Ingrediënten:**

1 el olie

450g rundergehakt

2 tl gemalen komijn

2 tl milde of hete chilipoeder

mespunt oregano

zout, peper, mespunt suiker

1/4 tl knoflookpoeder

2 el bloem

450g tomaten uit blik

450g rode kidneybonen

**Bereidingswijze:**

Verhit de olie in een grote braadpan en bak hierin het vlees; maak het los met een vork. Bestrooi het met komijn, chilipoeder, oregano, zout, peper, suiker, knoflook en bloem. Bak het op matig vuur circa 3 minuten; roer af en toe. Voeg tomaten met het nat toe en laat alles 25-30 minuten zacht koken. Laat de kidneybonen uitlekken en voeg deze 5 minuten voor het serveren toe. Voor 4 personen.