**Chili Roja**

Anders dan, de authentieke chili bevat deze 'rode chili' bonen. Er zijn in Texas talloze verschillende recepten voor chili en in Terlinga vindt zelfs jaarlijks een 'chili-kampioenschap' plaats.

**Ingrediënten:**

4 el olie

1 kg runderlappen, in blokjes

1 grote rode ui, grof gehakt

2 teentjes knoflook, geperst

2 rode paprika's, in stukjes

1-2 rode Spaanse pepers, zaadjes verwijderd en fijngehakt

3 el milde chilipoeder

1 el komijn

1 el paprikapoeder

7 dl bier, water of bouillon

ca. 240 g tomaten uit blik, gepureerd

2 el tomatenpuree

250 g rode kidneybonen, uitgelekt

mespunt zout

6 rijpe tomaten, gepeld, zonder zaadjes en gehakt

**Bereidingswijze:**

Verhit de olie in een grote braadpan. Braad het vlees hierin aan op matig vuur en in kleine porties; ca. 5 minuten per portie. Zet het gebraden vlees apart. Zet het vuur lager en fruit ui, knoflook, paprika en Spaanse pepers circa 5 minuten. Voeg komijn, chilipoeder en paprikapoeder toe en bak alles nog 1 minuut. Voeg het vocht, de tomaten, de tomatenpuree en het vlees toe en laat dit 1,5-2 uur zacht sudderen. Voeg circa 45 minu-

ten voor het einde van de kooktijd de bonen toe. Als het vlees gaar is, brengt u het op smaak met zout en garneert u het met de in stukjes gesneden tomaten. Voor 6-8 personen.