**Chili Verde**

Dit is een groene versie van de klassieke Texaanse rode chili. In de

Tex-Mex-keuken is chili een stoofgerecht van vlees en Spaanse pepers.

Er zijn veel variaties en de Texaanse koks zijn trots op hun eigen

recepten. Serveer deze chili als lunch of als lichte maaltijd met

warme tortilla's.

**Ingrediënten:**

olie

900g mager varkensvlees, in blokjes van 2,5 cm

3 groene paprika's, in stukjes

1-2 groene Spaanse pepers, zaadjes verwijderd en fijngehakt

wat bosuitjes, fijngehakt

2 teentjes knoflook gesnipperd

2 tl gemalen komijn

2 tl gehakte verse oregano

3 el gehakte verse koriander

1 laurierblaadje

7 dl bier, water of kippebouillon

250 g kikkererwten uit blik, uitgelekt

1,5 el maizena gemengd met 3 el koud water

(eventueel) zout

1 grote rijpe avocado, geschild en in blokjes

1 el limoensap

**Bereidingswijze:**

Verhit in een grote braadpan 4 eetlepels olie en bak hierin de blokjes

varkensvlees op hoog vuur totdat ze lichtbruin zijn. Zet het vuur lager, voeg de paprika toe en bak deze even mee. Voeg de gesneden pepers, ui, knoflook en komijn toe en bak alles 2 minuten. Doe kruiden en bier, water of bouillon erbij. Zet het vuur laag en laat alles 1 - 1.5 uur sudderen, tot het vlees gaar is. Kook de laatste 45 minuten de

kikkererwten mee. Indien nodig bindt u de saus met maïzena; roer steeds

tot de saus gebonden en helder is. Voeg naar smaak zout toe en verwijder het laurierblaadje. Meng de avocado met het limoensap en doe dit voor het serveren over de chili.

Voor 6-8 personen.