

Hoofdgerecht: Stampot chili met kalfsgehakt

Boodschappen brief (voor 8 personen);

- ✓ 1600 gram aardappelen
- ✓ 1 kg bruine bonen
- ✓ 500 gram paprika mix
- ✓ 200 gram uien
- ✓ 800 gram kalfsgehakt
- ✓ 5 gram Mexicaanse kruiden
- ✓ 10 gram knoflook
- ✓ 150 gram salsa
- ✓ 80 gram tortilla chips
- ✓ 100 gram tomatenpuree
- ✓ 40 ml olijfolie
- ✓ 1 ml tabasco
- ✓ 2 gram nootmuskaat
- ✓ Peper
- ✓ Zout



Bereiding

- Zet de aardappelen op in koud water en wat zout en kook deze gaar.
- Dit duurt ongeveer 20 minuten.
- Snipper de ui, hak de knoflook fijn en snijd de paprika in blokjes.
- Verwarm de olie in een wok of pan. Bak vervolgens het gehakt bruin en los.
- Voeg de ui en knoflook toe en bak deze een minuut of 2 mee.
- Voeg als laatste de paprika, Mexicaanse kruiden en wat tabasco toe.
- Bak deze ook een minuut of 2 mee en roer daarna de tomatenpuree erdoor. Laat het mengsel nog even doorgaren.
- Giet de aardappelen af en stamp hier een puree van. Breng op smaak met peper, zout en wat nootmuskaat.
- Meng hier de chili doorheen. Proef de stampot en breng op smaak. Serveer met salsa en tortilla chips.

Eet smakelijk!