



Chili Con Carne

De beste chili Con Carne met “Salsa Madame Jeanette”!

Samenstelling:

- | | |
|--|--------|
| • Gehakt voor worst Salsa Madame Jeanette = gekruid en gezouten gehakt + 80 gr Salsa Madame Jeanette | 750 g |
| • Blik gegrilde paprika | 100 g |
| • Blik tomaten blokjes (Napolitana) | 1000 g |
| • Uitgelekte kikkererwten | 250 g |
| • Uitgelekte rode bonen | 250 g |
| • Water | 100 g |
| • Uien F Evlier | 30 g |
| • Selderzout Evlier | 5 g |
| • Lookpoeder Evlier | 3 g |

Hulpgrondstoffen van Evlier:

- Salsa Madame Jeanette
- Uien F
- Selderzout
- Lookpoeder

Bereiding:

Voor het gehakt:

Gekruid en gezouten gehakt + 80 gr **Salsa Madame Jeanette**.

Voor de Chili saus:

Maak een mengeling van water, **uien F, selderzout en lookpoeder** van Evlier in een potje.

Bak het gehakt **Salsa Madame Jeanette** goudbruin aan in vloeibare boter en voeg bovenstaande mengeling toe, plet het gehakt los.

Voeg er dan een blik tomatenblokjes, de gegrilde paprika, de uitgelekte kikkererwten en de rode bonen eraan toe. Meng dit allemaal met het gehakt onder elkaar en de chili is klaar.