

Chili con carne jaren 70

Wat heeft u nodig,

1 kilo rundergehakt (of half om gehakt is ook lekker)

Pot **Hollandse** bruine bonen

6 grote uien

Doosje grote champignons

Silvo Chili con carne kruiden (2 zakjes)

Tomaten puree uit blik (groot blik) 25 tot 30 gram

Gehakt rul maken in een wok of vleespan en langzaam garen.
Daarna het gehaktvocht afvoeren.

Uien en champignons snijden en bakken (niet te kleine stukjes)
Als de Uien en champignons gaar zijn (5 minuten) deze bij
het gehakt doen en goed mengen.

Dan het blikje tomatenpuree erdoor mengen.
Dan de **Silvo** kruidenmix aanmaken met 200 (dikke chili)
tot 250 (dunnere chili) milliliter water.

Deze kruidenmix goed door de chili roeren en daarna
5 tot 6 uur op een olie stel of **laag** gas koken.

Tussentijds goed roeren om aankoeken te voorkomen.
U kunt het beste in de ochtend beginnen als u in de avond chili wil eten.

Wat erbij? gebakken aardappelen, rijst, Wedgets,
blanke nasi of bami en heerlijk op brood.
Ook heerlijk als topping op een grote hamburger.

Wat u over heeft kunt u 3 maanden invriezen.
Niet ontdooien in de magnetron, maar natuurlijk laten ontdooien.

Eet smakelijk.