



Hoofdgerechten

## **Chili met stoofvlees**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

800 gram rundsstoofvlees  
2 uien  
1 rode bonen (klein blik)  
1 eetlepel tomatenpuree  
1 rode paprika  
1 theelepel paprikapoeder  
1 theelepel tijm (gedroogd)  
1 theelepel marjolein  
handvol koriander (verse)  
tabasco  
olijfolie  
nacho  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Hak de ui fijn en snij de rode paprika in blokjes. Snij het vlees in blokjes van ca. 2 cm. Fruit de ui en de paprikablokjes 5 minuten in olijfolie in een pan met dikke bodem. Voeg het vlees toe en laat het rondom bruin bakken. Roer er de tomaten, de tomatenpuree en de specerijen onder. Giet hier 2 dl water bij en laat dit 1 uur pruttelen met het deksel op de pan.

Voeg dan de rode bonen toe en laat ze een uur meekoken. Hak intussen de koriander grof. Breng de chili op smaak met peper, zout en tabasco. Schep hem in kommen, strooi er de koriander over en dien hem heet op met de nacho's om er in te dippen.

