

## Chili con carne

### Ingrediënten

- 2 fijngesneden uien
- 2 tot 6 uitgeperste teentjes knoflook
- 4 eetlepels olijfolie
- 750 gram gehakt
- 1 eetlepel chilipoeder
- 1 blik tomaten in sap
- 1 eetlepel komijn
- 1 laurierblad
- 250 milliliter bouillon
- 3 eetlepels tomatenpuree
- 1 groot blik kidneybonen
- zout

### Werkwijze

1. Verhit de olie en fruit hierin de ui en de knoflook. Voeg het gehakt toe en bak het rul. Voeg de chilipoeder toe en laat dit goed door het vlees opnemen. Voeg tomaten met het sap, de komijn, het laurierblad, de bouillon en de tomatenpuree toe, breng dit aan de kook en laat het een uurtje pruttelen.
2. Voeg de bonen na 45 minuten toe en laat deze een kwartiertje meepruttelen.
3. Lekker met rijst en bier.