



Elvea, een feest uit Italië

Snelle chili con carne



Ingredienten voor 4 Personen

690 g	Elvea Il Puro, fijngemalen tomaten
400 g	rundergehakt
200 g	varkensgehakt
100 g	gerookt spek
2 stengels	selder
1	ui
2 teentjes	look
1 eetlepel	komijnpoeder
1 theelepel	kaneel
1 eetlepel	gerookt paprikapoeder
1 theelepel	chilivlokken
2 eetlepels	suiker
100 ml	spiced rum
25 ml	citroensap
1 blik	rode bonen
0,50	bouillonblokje rund
20 g	pure chocolade (min. 70%)
	olijfolie

Bereiding

1. Snijd de ui, selder en look grof en mix ze fijn in een foodprocessor.
2. Bak het gerookte spek in reepjes in een grote pot. Fruit het groentemengsel in dezelfde pot in een beetje olie tot het zacht en geurig is.
3. Voeg het gehakt toe en bak rul en goudbruin.
4. Voeg de kruiden toe (komijn, kaneel, paprika, chili) en laat even meebakken.
5. Blus met de spiced rum, voeg de Il Puro, de suiker, het bouillonblokje en een scheutje water toe. Laat even pruttelen.
6. Doe de bonen erbij, samen met het spek, citroensap en stukjes chocolade.
7. Laat alles nog een kwartier zachtjes sudderen





Elvea, een feest uit Italië

Recept info: The Messy Chef (Jelle Beeckman)

