**Chili con carne**

zuiver rundsgehakt  
ui  
knoflook  
rode paprika’s  
zacht paprikapoeder  
komijn  
cayennepeper  
koriander

marjolein  
peper en zout  
tomatenpuree  
rode bonen  
maïskorrels  
peterselie  
[tortilla’s](https://www.creatief-koken.be/bouquetgarni/tacos.htm)  
tabasco  
chilisaus

Bak zuiver rundsgehakt rul in olijfolie. Sauteer in een andere pan zeer fijngehakte ui, knoflook en rode paprika. Voeg beiden samen en doe er een kruidenmix bij van zacht paprikapoeder, komijnpoeder, cayennepeper, koriander, marjolein, peper en zout.

Voeg er na een paar minuutjes een groot blik tomatenpuree aan toe en meng goed tot de bereiding een egaal rode kleur heeft. Laat even sudderen en doe er dan een blik rode bonen en een blik maïskorrels bij. Meng weer alles goed en laat het indien mogelijk een tijdje rusten om de smaken te mengen.

Dien warm op met gehakte peterselie en warme [tortilla’s](https://www.creatief-koken.be/wereld3/6063.htm). Een beetje tabasco en/of chilisaus zorgt voor aanpassing aan het persoonlijke smakenpalet.