**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.