

## Chili con Carne



### **Ingrediënten (voor ongeveer 4 personen)**

500 gram gehakt  
peper, zout, uienpoeder  
1 blik of pot bruine bonen  
1 blikje geconcentreerde tomatenpuree  
1 eetlepel milde paprikapoeder  
1 of 2 eetlepels sambal

Bak het gehakt rul met peper, zout en uienpoeder naar smaak.  
Voeg de bruine bonen (met vocht) toe en roer de tomatenpuree, de paprikapoeder en de sambal er doorheen. Laat een minuut of tien doorkoken (kan ook langer, maar hou er rekening mee dat de sambal pittiger wordt als je het langer laat staan).  
Lekker met rijst en/of maischips.