



Idre Fjäll chili (4 porties)

Ingrediënten:

400 gram gehakt
2 gesnipperde uien
2 blikken gepelde tomaten
1 blik kidney bonen (410 g)
1 blik witte bonen (of andere soort bonen)(410 g)
1 blikje maïs (150 g)
2 gesnipperde knoflookteentjes
1 gesnipperde rode Spaanse peper
zout, peper
milde paprikapoeder
cayennepeper
stokbrood

Bereiding:

1. Braad het gehakt aan met weinig olie, voeg de gesnipperde ui toe en bak totdat de ui glazig is. Voeg zout, peper, paprika en cayennepeper toe. Voeg knoflook en spaanse peper toe en laat een paar minuten sudderen.
2. Voeg de gepelde tomaten toe en verwarm gedurende 15 minuten.
3. Kruid het vlees en voeg de bonen en maïs toe (eerst afgieten!). Laat de bonen niet stuk koken.
4. Serveer met stokbrood dat je op de rand van de Muurikka hebt geroosterd.

