



Chili met champignons



Bereiden in: Wok



Vorbereiding: 15 min.



Bereiding: 45 min.

Recept voor 4 personen

## **Ingredienten**

- 2-3 wortels
- 2 stengels bleekselderij
- 1 grote courgette
- 2 paprika's
- 150 g champignons
- 11 ui
- 2 knoflookteentjes
- 450 g rundergehakt
- 1 el chilipoeder
- 1 pak gezeefde tomaten (370 ml)
- 150 ml rode wijn
- 300 ml runderbouillon
- zout, zwarte peper
- 1 groot blik kidneybonen

## **Voedingswaarde**

- 445 kcal, 1870 kJ
- 20 g vet
- 34 g eiwit
- 28 g koolhydraten
- 11 g vezels

## **Wist u dit**

Kleingemaakte gedroogde chilipepers werden vroeger gebruikt tegen kiespijn. Ze worden tevens aangewend als pijnbestrijders bij hoofdpijnklachten.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

**Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen**

**+31 (0)53 436 71 12**

**info@sameneenkoekopen.nl**

**www.sameneenkoekopen.nl**



Chili met champignons

## Bereiding

1

Maak de groenten schoon. Snijd de wortels, selderij en courgette in plakjes. Snijd de paprika's in grove stukken. Maak de champignons schoon met keukenpapier. Snijd de steeltjes iets af en verdeel de champignons in vieren. Pel de ui en knoflook en snipper ze.

2

Verhit de wok op hoog vuur. Bak daarin het gehakt rul zonder ver toe te voegen. Voeg dan de wortels, selderij, ui en knoflook toe en bak alles nog 5 min.

3

Roer het chilipoeder erdoor en laat dit 2 min. meebakken. Voeg de tomaten, wijn, bouillon, courgette, paprika en champignons toe en meng goed.

4

Breng op smaak. Laat met een deksel op de pan nog ca. 15 min. op een laag vuur sudderen. Giet de bonen af en roer ze door de groentren. Laat alles zonder deksel nog eens ca. 15 min. sudderen. Serveer heet.

## **Kooktips**

Als u van scherp eten houdt, kunt u chilipoeder ook vervangen door een paar gedroogde chili-vlokken of cayennepeper.

## **Serveren**

Serveer hierbij gekookte rijst gearneerd met peterselie, of warme volkorentortilla's, die alleen even opgewarmd hoeven te worden.







Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Voor meer recepten ga naar:**

**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**