

CHILI CON CARNE MET MANNA BOLOGNAISESAUS



Recept voor 4 personen – Bereidingstijd: 20 minuten

INGREDIËNTEN

1 ui
1 rode paprika
2 teentjes look
1 pot Manna Bolognaisesaus (690 gr)
1 kl oregano
½ kl komijn
1 kl chilipoeder

200 gr zoete maïs, uit blik
200 gr kidney bonen, uit blik
olijfolie

Ter afwerking:

1 el zure room
1 el gemalen kaas
nacho's

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de ui en de paprika fijn. Pers de teentjes look.

Stoof de ui, paprika en look aan in een scheutje olijfolie. Voeg vervolgens de Manna Bolognaisesaus toe en kruid met oregano en komijn.

Doe ten slotte de kidneybonen en de zoete maïs er bij. Laat nog enkele minuutjes pruttelen alvorens te serveren.

Werk de chili con carne af met een lepeltje zure room en gemalen kaas. Serveer met nacho's, tortilla's of rijst.

