



*Elvea, een feest uit Italië*

## Snelle chili sin carne



### Ingredienten voor 2 Personen

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| 1             | ui                              |
| 2             | rode paprika's                  |
| 1 blik        | rode bonen                      |
| 1             | groentebouillonblokje           |
| 1 koffielepel | komijn                          |
| 1 koffielepel | chilivlokken                    |
| 70 g          | ELVEA Dubbel tomatenconcentraat |
| 400 g         | ELVEA Cubes                     |
| 40 g          | cheddarkaas                     |
| 10 g          | koriander                       |
| 2             | tortilla's                      |
| 1             | limoen                          |
| 1 eetlepel    | arachideolie                    |
| 1 klontje     | suiker                          |
|               | peper                           |
|               | zout                            |

### Bereiding

- Snij de ui in plakjes en de rode paprika's in blokjes. Laat de bonen uitlekken. Kook per persoon 250 milliliter water en los er het groentebouillonblokje in op.
- Doe de arachideolie in een brede kookpot en stoof de ui en paprika aan. Voeg de komijn en de helft van de chilivlokken toe, laat 1 minuut meestoven en voeg dan de tomatenpuree toe. Bak opnieuw 1 minuut en voeg dan de tomatenblokjes, de suiker, de rode bonen en de bouillon toe. Breng aan de kook en laat goed doorkoken.
- Pluk de blaadjes koriander en pers het sap van de limoen. Warm de tortilla's op in een droge pan of in de microgolfoven. Snij in partjes. Bewaar onder aluminiumfolie om warm te houden.
- Pluk de blaadjes koriander. Proef en breng de chili op smaak met limoensap en eventueel nog extra chilivlokken, peper en zout. Serveer met de warme tortilla's en overstrooi met koriander en cheddar.

