



Chili met zoete aardappel



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie

1 ui (fijngesneden)

2 teentjes knoflook (fijngesneden)

1 theelepel komijnpoeder

1 eetlepel paprikapoeder (gerookt)

1 theelepel cayennepeper

1 potje tomatenpuree

4 zoete aardappels (geschild en in blokjes van 1 cm gesneden)

1 blik rode bonen (uitgelekt en gespoeld)

1 blik gepelde tomaat

1/2 blokje groentenbouillon

1 zak tortillachips

100 gram cheddarkaas

1 potje zure room

1 limoen (in partjes)

1 bosje koriander

Bereidingswijze

- 1.** Verhit olijfolie in een pan en fruit de ui en knoflook glazig.
- 2.** Voeg het komijnpoeder, het paprikapoeder, de cayennepeper en de tomatenpuree toe. Roer goed en laat enkele minuten aanbakken.
- 3.** Voeg de zoete aardappelen, de rode bonen, de gepelde tomaten en de groentebouillon toe. Laat 30 minuten zachtjes garen en inkoken zonder deksel.
- 4.** Schik de tortillachips in een ovenschaal. Schep de chili hierover. Bestrooi met de geraspte cheddar en zet 5 minuten onder de hete grill.



5. Werk af met zure room, limoenpartjes en koriander.