



PAPRIKA'S GEVULD MET CHILI CON CARNE

Met basmatirijst en yoghurt



HAK KLEINE RODE KIDNEYBONEN

HAK kleine rode Kidneybonen hebben een pure smaak en een lekkere bite. Ze zijn ideaal om mee te variëren, zowel in traditionele Zuid-Amerikaanse gerechten als in soepen en salades.



Groene paprika *



Basmatirijst



Ui



Rode peper *



Rode paprika *



Tomaat *



HAK kleine rode kidneybonen



Gekruid rundergehakt *



Guadalajara-kruiden *



Volle yoghurt *



Cheddar, geraspt *



Totaal: 35-40 min.



Glutenvrij



Gemakkelijk



Eet binnen 5 dagen

De meningen zijn nogal verdeeld over waar chili con carne vandaan komt, maar het is inmiddels niet meer weg te denken uit zowel de Mexicaanse als de Texaanse 'TexMex' eetcultuur. Er zijn eindeloos veel variaties op dit gerecht en daar voegen wij graag nog een HelloFresh-versie aan toe, lekker fris met yoghurt!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, bakplaat met bakpapier en wok of hapjespan met deksel.

Laten we beginnen met het koken van de **paprika's gevuld met chili con carne**.



1 GROENE PAPRIKA BAKKEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Kook ruim water in een pan met deksel voor de rijst. Snijd de **groene paprika** in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten. Leg de **groene paprika**, zodra de oven warm is, met de open kant naar beneden op een bakplaat met bakpapier en bak 15 – 20 minuten in de oven of tot hij lichtbruin kleurt.



4 BAKKEN

Verhit de roomboter in een wok of hapjespan met deksel en fruit de **ui** 2 minuten op middellaag vuur. Voeg het **rundergehakt**, de **rode peper** en de **guadalajara-kruiden** toe en breng op smaak met peper en zout. Bak het **rundergehakt** in 1 – 2 minuten los op middelhoog vuur, het hoeft nog niet gaar te zijn.



2 RIJST KOKEN

Kook ondertussen de **rijst** in de pan met deksel, afgedekt, 12 – 15 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



5 STOVEN

Voeg de **tomaat**, **rode paprika**, **kidneybonen** (afgieten is niet nodig) en zwarte balsamicoazijn toe aan de wok of hapjespan, dek de pan af en laat 10 – 12 minuten stoven op middelmatig vuur. Haal de laatste 5 – 6 minuten de deksel van de pan. Roer regelmatig door en breng op smaak met peper en zout.



3 GROENTEN SNIJDEN

Snipper ondertussen de **ui**. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Snijd de **rode paprika** en **tomaat** in blokjes.



6 SERVEREN

Verdeel de **rijst** over de borden en leg daar de **groene paprika's** naast **★**. Vul de **groene paprika's** met de **chili**. Garneer met de **yoghurt** en de **geraspte cheddar**.

★TIP: Je kunt de rijst ook door het gehakt mengen en de paprika's met dit mengsel vullen.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Groene paprika (st) *	1	2	3	4	5	6
Basmatirijst (g)	40	85	125	170	210	250
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rode peper (st) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Tomaat (st) *	1	2	3	4	5	6
Rode paprika (zakje) *	½	1	1½	2	2½	3
HAK kleine rode kidneybonen (zakje)	½	1	1½	2	2½	3
Gekruid rundergehakt (g) *	100	200	300	400	500	600
Guadalajara -kruiden (tl) *	1	2	3	4	5	6
Volle yoghurt (el) 7) 19) 22) *	2	4	6	8	10	12
Cheddar, geraspt (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
*Zelf toevoegen						
Roomboter* (el)	1	1	2	2	3	3
Zwarte balsamicoazijn* (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3364 / 804	451 / 108
Vet totaal (g)	36	5
Waarvan verzadigd (g)	18,2	2,4
Koolhydraten (g)	61	8
Waarvan suikers (g)	13,2	1,8
Vezels (g)	17	2
Eiwit (g)	52	7
Zout (g)	1,2	0,2


ALLERGENEN

7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).