**Chili con carne**Voor 8 personen

**Benodigdheden:**

* 2 paprika’s
* 1 prei
* ½ bakje champignons
* 1 blikje mais
* 2 uien
* 3 wortels
* 1 klein blikje ananas
* 2 teentjes knoflook
* 500 gr gehakt
* 2 eetlepels chili con carne kruiden
* 2400 gr bruine bonen
* 140 gr tomatenpuree
* 400 gr gepelde tomaten uit blik
* 100 gr gerookt ontbijtspek

Bereidingswijze:

* Snijd het spek in kleine stukjes
* Snijd de uien, paprika, prei, champignons en wortel in niet al te kleine stukjes
* Laat de bruine bonen uitlekken in een vergiet
* Spoel ze af met water en laat nogmaals uitlekken
* Bak de spekjes en rul het gehakt erdoorheen
* Voeg de ui en de uitgeperste knoflook toe
* Voeg de tomatenpuree en de chili con carne kruiden toe als de ui zacht is geworden
* Voeg de wortel en prei toe
* Bak een paar minuten mee
* Voeg de champignons toe en bak een paar minuten mee
* Voeg dan de uitgelekte mais en ananas toe
* Voeg de bruine bonen en de inhoud van het blik gepelde tomaten toe en warm alles goed door
* Om het smeuïger te maken, kun je kokend water toevoegen
* Breng het gerecht verder op smaak met chilipoeder, komijn en peper