Chili sin carne Greenway-style



Ingrediënten

- 200 g Alpro Bakken & Braden
- 500 g ajuinblokjes 10x10 mm (Ardo)
- 1 kg courgetteblokjes 10x10 mm (Ardo)
- 1 kg paprikablokjes 20x20 mm (Ardo)
- 4 kg tomaatstukjes uit blik
- 1 kg kidneybonen, voorgekookt (Ardo)
- 2 kg Greenway fijngehakt
- 80 g groentebouillon
- 40 g lookpuree
- 50 g komijnzaad, gemalen (Verstegen)
- 20 g kaneel, gemalen (Verstegen)
- 10 g cayennepeper
- verse koriander en zure room (*) om af te werken

Methode

1. Stoof de groenten aan in de vetstof.
2. Voeg de tomaatstukjes, de bonen, de bouillon en de specerijen toe en laat het geheel een 30-tal minuutjes verder garen op zacht vuur. Voeg de laatste 10

minuten het gehakt toe.

3. Werk af met zure room (*) en verse koriander.

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be