

Chili sin carne



Ingrediënten

- 1 rode ui
- 3 teentjes knoflook
- 2 rode paprika's
- 400 g kidneybonen
- 800 ml tomatensaus
- 1 of 2 eetlepels ras-el-hanout
- Koriander, vers
- 150 tot 200 ml Alpro Greek Style
- Zout en peper
- Olijfolie
- Tortilla chips, wraps of pita brood

Methode

1. Snijd de ui in ringen en hak de knoflook fijn. Snijd vervolgens de puntpaprika's in blokjes. Verwarm olijfolie in een pan en bak de paprika, ui en knoflook tot de ui glazig is.
2. Voeg tomatensaus, Ras el hanout, koriander, zout en peper toe.
3. Vermeng alles goed. Laat de chili een kwartiertje sudderen op een matig vuur.

Roer af en toe. Voeg wat water toe als de saus te dik wordt.

4. Serveer de chili met de yoghurt en extra koriander.
5. Geef er tortillachips, tortilla- of pitabrood bij

Dit recept is van ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be