Corn ribs met chili sin carne



Ingrediënten

- 20 Ardo Corn ribs
- 500 g Ardo Kidneybonen
- 250 g Ardo Kruidenmix in Mexicaanse stijl
- 250 g Ardo Wortelblokjes
- 250 g Ardo Uienblokjes
- 500 g Ardo Gegrilde rode paprika kubus
- 500 g Ardo Tricolore linzenmix
- 1,5 kg Ardo Rijst of Basmati rijst
- 300 g zure room (*)
- 3 limoenen
- Komijn
- Gerookte paprikapoeder
- Laurierbladeren
- 5 dl passata
- 5 dl hete salsa
- 125 g tomatenconcentraat
- 5 dl groentebouillon
- 1 dl olijfolie
- 1 dl vloeibare (plantaardige) boter
- WSB Tex-Mex - Verstegen

- Peper en zout
- Basmatirijst

Methode

1. Roerbak de groenten samen met de Mexicaanse kruidenmix in wat olijfolie.
2. Voeg komijn, laurierbladeren en gerookte paprikapoeder toe en laat sudderen tot ze zacht zijn.
3. Voeg de groentebouillon, tricolore linzenmix, passata, salsa en tomatenconcentraat toe. Laat het 20 minuten zachtjes koken.
4. Voeg de kidneybonen toe en breng op smaak met peper en zout.
5. Voeg een limoen toe om af te maken.
6. Kruid de Corn ribs met wat vloeibare boter en de Tex-Mex kruiden en bak ze in de oven op 180-200°C voor 12-14 minuten.
7. Stoom de (Basmati)rijst en serveer met de chili sin carne en Corn ribs.
8. Maak het gerecht af met een lepel zure room. (*)

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be