

## Snelle chili

(voor 4 personen)

### Benodigdheden:

- 1 grote ui
- 2 grote courgettes (ca. 700 gram)
- 30 gram boter
- 300 gram (half-om-half) gehakt
- 2 theelepels chilipoeder
- zout, peper
- 1 blik (ca. 800 gram) bruine bonen
- 1 blik (ca. 400 gram) rode bonen (kidney beans)
- 1 blikje (ca. 150 gram) mini-maiskolfjes
- 100 gram geraspte oude kaas

### Bereiding:

- maak de groenten schoon; snipper de ui en snijd de courgette in blokjes
- verhit de boter in een braadpan en bak het gehakt met een vork rul en grijs
- bak de uisnippers en de courgetteblokjes even mee en voeg het chilipoeder en zout en peper naar smaak toe
- schenk ca. 1 dl water bij het gehaktmengsel en laat alles afgedekt zachtjes gaar worden in ca. 5 minuten
- spoel intussen de bruine en de rode bonen af in een zeef en laat ze uitlekken
- giet de maiskolfjes af en snijd ze in stukjes van ca. 1 cm
- roer de uitgelekte bonen en de maiskolfjes door het gehaktmengsel en laat alles door en door warm worden; roer af en toe
- breng de chili op smaak met zout en peper en geef de geraspte kaas er apart bij