

# Chili Con Carne met Mozzarella

Boodschappen: 6 pers.

110g chorizo in (munt)dikke plakken gesneden

500g rundergehakt

$\frac{1}{2}$  tl cacao

1 tl (5ml) gedroogde oregano

1 el (15ml) zongedroogde tomatenpuree

1 blikje (400g) gehakte tomaten

2 tl (10ml) worcestersaus

1 blik (400g) Redkidneybeans uitgelekt  
en afgespoeld

250g verse mozzarella

Handvol verse koriander voor erbij (desgewenst).



## Bereiding

Leg de stukjes chorizoplakjes in een pan met een dikke bodem en sluit de pan met een deksel en zet op het vuur tot de chorizo een oranje olie begint af te geven, niet langer!

Doe nu het gehakt erbij en roer dit een beetje los met een houten lepel. Strooi wanneer het gehakt een beetje gekleurd is de cacao en de oregano erbij. Doe er enklodder tomatenpuree bij en roer even goed voordat je de tomaten uit blik toevoegt. Voeg nu ook 125ml water toe aan het mengsel.

Voeg dan de worcestersaus en afgespoelde kidneybeans toe laat het geheel aan de kook komen.

Zet nu het vuur laag en laat nu het gerecht 20 minuten met de deksel op de pan stoven.

Wanneer het gerecht direct gegeten gaat worden haal dan de deksel van de pan en zet het vuur hoog zodat de chili gaat koken en roer de in stukken gescheurde mozzarella door.

Breng op smaak met peper en zout.

Serveer direct op de borden en bestrooi (desgewenst) met koriander  
Lekker met een stuk stokbrood en tortillachips en en wat guacamole.