

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



5 PERSONEN



30 MIN. BEREIDEN

30 MIN. SUDDEREN

CHILI CON POLLO



INGREDIËNTEN

- 500 gram Gallux-kippenfiletblokjes
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 gele paprika, in blokjes gesneden
- 400 gram kidneybonen
- 400 gram zwarte bonen
- 400 gram mais
- 400 gram tomatenblokjes
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 2 theelepels komijn
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel chilipoeder
- Zout en peper naar smaak
- Verse koriander of peterselie, gehakt
- Olijfolie

BEREIDING

1. Verhit een scheutje olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur. Bak de blokjes kippenfilet goudbruin. Haal de kip uit de pan en zet opzij.
2. In dezelfde pan, voeg wat extra olijfolie toe. Bak de fijngehakte ui en knoflook tot ze zacht en lichtbruin zijn.
3. Voeg de rode en gele paprika toe aan de pan en bak ze mee tot ze zacht worden.
4. Voeg de tomatenpuree toe en bak die kort mee.
5. Voeg de tomatenblokjes, kidneybonen, zwarte bonen, mais, komijn, paprikapoeder en chilipoeder toe aan de pan. Roer alles goed door elkaar.
6. Breng de chili op smaak met zout en peper. Laat het geheel sudderen op laag vuur gedurende 20-30 minuten, zodat de smaken goed kunnen mengen en de saus indikt.
7. Voeg de gebakken stukjes kip weer toe aan de pan en laat nog een paar minuten mee sudderen.
8. Proef de chili en voeg indien nodig meer kruiden toe naar smaak.
9. Serveer de Chili con pollo gearneerd met koriander of peterselie. Serveer met rijst, tortillachips, of vers brood. Voeg optioneel geraspte kaas, zure room en plakjes avocado toe als toppings.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

