

PHILIPS

Chili con carne met krokante home made nacho's uit de Philips Airfryer met stoomfunctie

Dit recept maakten we met de leukste MissAngel, en dit is écht één van haar lievelingsgerechten. Het begon als een soort four-ingredient challenge waarbij we konden kiezen tussen kip of rundsvlees, zure room of guacamole, taco's of wraps, kikkererwten of bonen ... maar kijk, dit is onze ultieme combo geworden. Zo zie je maar: je kan chili helemaal maken zoals jij het wil. Deze versie uit de Philips Airfryer Dual Basket met stoomfunctie is een echte smaakbom – kruidige chili, frisse topping en uber krokante zelfgelmaakte nacho's. Echt eentje dat je móét proberen!

Bereidingstijd: ±45 min

Moeilijkheidsgraad: makkelijk

Aantal personen: 4

Ingrediënten (4p)

Chili con carne

- 600 g rundsvlees
- 1 ui (fijn gesneden)
- 2 teentjes look (fijnggehakt)
- 1 el olijfolie
- 1 koffielepel venkelzaad
- 1 koffielepel komijnzaad
- 1 tl chilipoeder (naar smaak)
- 1 tl kaneel
- peper en zout
- 1 blik zwarte bonen (uitgelekt)
- 1 blik rode bonen (uitgelekt)
- 500 ml tomatenpuree
- 1 blik tomatenblokjes

Chili-lime nacho's uit de Airfryer

- 4 wraps
- 3 el olijfolie
- 1 tl chili-lime kruidenmix
- 1 tl paprikapoeder
- 1 koffielepel lookpoeder
- zure room topping met mais
- 1 potje zure room
- 1 blik mais (uitgelekt en gespoeld)

Pico de gallo

- 1 rode ui
- 2 tomaten
- 1 teentje look
- 2-3 el sherryazijn
- 6 el olijfolie
- peper en zout
- 1 bosje peterselie of koriander (fijnggehakt)

Veggie variant

Vervang het **rundsvlees** door **plantaardig gehakt** of **extra linzen**.

De rest van het recept blijft identiek. Superlekker én volledig vegetarisch!



Bereidingswijze

1. Meng de ui, look en olijfolie in het bakaccessoire van de Philips Airfryer. Bak 10 minuten op 180°C tot ze mooi glazig gekleurd zijn, roer eens tussenin.
2. Vijzel de venkelzaad, komijnzaad, chilipoeder fijn en meng dit onder het rundsvlees. Kruid met peper en zout met het kaneelpoeder.
3. Voeg het vlees bij de ui en bak opnieuw 10 minuten op 180°C. roer af en toe.
4. Doe de zwarte bonen, rode bonen, tomatenpuree en tomatenblokjes erbij. Meng goed en laat nog 20 minuten garen (Airfry + stoomfunctie).
5. Maak ondertussen de nacho's: meng olijfolie, chili-lime kruiden, paprikapoeder en lookpoeder.
6. Bestrijk de wraps met dit mengsel, stapel ze en snij in 6 à 8 stukken.
7. Bak de wraps op 140°C gedurende ± 35 minuten. Schud elke 5 minuten op tot ze goudbruin en krokant zijn
8. Meng de mais onder de zure room voor de frisse topping.
9. Maak de pico de gallo: meng de rode ui, tomaten, look, sherryazijn, olijfolie, peper en zout en kruiden.
10. Serveer de chili met de krokante nacho's, een lepel zure room en pico de gallo.



Tips

- Hou je van extra pit? Voeg extra chilipoeder of verse chili toe.
- Maak wissel zeker eens af in rund kip of varkensgehakt.
- Laat de chili even rusten: de smaken worden nog intenser

Bewaren en opwarmen

- **Frigo:** 3 dagen afgesloten bewaren
- **Vriezer:** tot 3 maanden (zonder toppings)
- **Opwarmen:** kan heel gemakkelijk met de SteamFry van de Philips Airfryer met stoomfunctie - op 180°, voeg een scheutje water toe.