



350 gram  
groenten per  
portie \*

## Chili sin carne met venkel

en pittige mais-salsa

Chili sin carne is Spaans voor chili zonder vlees. Vandaag op het menu een goedgevulde chili met bruine bonen, friszoete venkel en een pittige mais-salsa zorgen voor een zomers tintje.

30 min | 672 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten  
te sparen door je recepten te  
bekijken via onze mobiele  
website*



**ekomenu**  
VOEL JE LEKKER

## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Volkoren basmatirijst	<b>g</b>	75	150	225	300
Ui	<b>st</b>	1	1	2	2
Knoflookteen	<b>st</b>	0.5	1	2	2
Cherry tomaten	<b>g</b>	125	250	400	500
Venkel	<b>st</b>	0.5	1	1	2
Mexicaanse kruiden	<b>tl</b>	1	2	3	4
Jalapeno peper	<b>st</b>	0.25	0.5	0.75	1
Bruine bonen	<b>g</b>	180	360	540	680
Mais	<b>g</b>	100	200	300	360

*zelf toevoegen:*

Olie	<b>el</b>	1	2	2	3
Komijnpoeder	<b>tl</b>	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

*\*Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

## BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Spoel de rijst in een zeef onder de kraan en kook in 25 minuten gaar. Giet daarna het water af, zet opzij en laat afgedekt nagaren.
2. Pel en snipper intussen de ui en knoflook. Was de tomaat en snijd klein. Was de venkel, snijd in vieren en verwijder de onderkant en uitsteeksels (bewaar wat venkelgroen). Snijd de venkelknol in reepjes. Verwarm olie in een ruime bakpan en fruit de ui en de knoflook 2 minuten op een laag vuur. Voeg de venkel en de tomaat toe en bak 2 minuten mee. Voeg een scheut water toe en laat het 5-6 minuten zachtjes stoven. Maak op smaak met de Mexicaanse kruiden, peper en zout.
3. Spoel de bonen en mais in een zeef onder de kraan en doe in de pan bij de groente (de helft van de mais bewaar je voor de salsa).
4. Voor de salsa verwarm je olie in een kleine pan. Was de jalapenopeper, snijd heel fijn en bak enkele minuten. Verwarm de overgebleven mais in de pan bij de peper. Kruid met komijnpoeder en een snuf zout en laat nog een paar minuten zachtjes stoven.
5. Verdeel de basmatirijst over de borden en schep de chili sin carne erop. Garneer met wat venkelgroen en serveer met de pittige mais-salsa.

*Tip: Voor een snellere versie: voeg de mais en de jalapeno toe aan de chili sin carne!*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

