

Chili sin carne, met pulled jackfruit

Mijn chili sin carne is de lekkerste - met pulled jackfruit en een klein beetje chocolade - en makkelijk te maken!

Dit recept is genoeg voor 3-4 mensen/personen.

- 1 blik groene jackfruit (zonder het water)
- Kruiden:
 - 1 eetlepel cayennepeper
 - 1 eetlepel paprikapoeder
 - 1 eetlepel komijn
- 1 ui (gesneden)
- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- olie
- 1/2 of 1 rode chilipeper, als je wil (fijngesneden)
- 1 doosje champignons
- 1 rode paprika (gesneden)
- 1 wortel
- 1 blik gesneden tomaten
- een scheutje rode wijn
- 1 blik kidneybonen (zonder het water)
- 30g pure chocolade
- 1 handje verse koriander



Laat de stukjes jackfruit uitlekken en dep ze droog met een vel keukenpapier. Doe de kruiden erover en bak ze 15 minuten.

Begin ondertussen met de stoofpot. Bak de ui 5 minuten zachtjes in een grote pan en voeg dan de knoflook en de chilipeper toe, voor nog een minuut. Snijd de champignons in kleine stukjes en voeg ze toe. Doe hetzelfde met de wortel. Roer alles.

Nu voeg je de gesneden tomaten, de rode wijn en een beetje water toe. Voeg ook de jackfruit toe. Roer. Doe het deksel op de pan. Laat de stoofpot een half uur zachtjes pruttelen.

Bak ondertussen de rode paprika een paar minuten in de grillpan, en voeg het toe aan de stoofpot. Voeg ook de kidneybonen toe. (Als je wil, moet je ook wat rijst koken.)

Doe aan het einde van de prutteltijd de chocolade in de pan, waar het smelt. Roer alles. Met de chocolade zal de stoofpot dikker en bruiner/donkerder worden.

Tot slot moet je de jackfruit uit elkaar trekken. Neem met twee vorken elk stuk jackfruit, en trek het uit elkaar zodat het geen stukjes meer zijn, maar hetzelfde als pulled pork. Dit is belangrijk om het goed te maken!

Serveer de chili met gesneden koriander, en (bijvoorbeeld) rijst, limoen, zure room ...

Eet smakelijk! :)

Dan