Chili mac and cheese met Brugge Oud, paprika en gehakt

Ingredienten:

- 1 gele ui
- 1 teentje knoflook
- 2 wortelen
- 1 rode paprika
- 1/2 blokje rundsbouillon
- 300g gemengd gehakt
- 1 zakje tex mex-kruiden
- 70g tomatenpuree
- 200g bio volkoren spirelli
- 100g Brugge Oud blok
- 80g rode kidneybonen
- 125g zure room
- olie
- zout
- zwarte peper

Bereiding:

1. Pel de gele ui en knoflook en snipper fijn. Spoel de wortel en paprika, schillen mag, maar hoeft niet. Snijd beiden in kleine blokjes van 0,5 cm.
2. Los de bouillon op in 500 ml water.
3. Deze chili maken we klaar in één pot, kies dus eentje groot genoeg voor alle ingrediënten. Verhit een scheutje olie op een hoog vuur en fruit de ui en knoflook aan. Voeg daarna het gehakt toe en bak rul door met een vork in stukken te prakken. Zodra het gehakt mooi aangekleurd is, voeg dan de wortel, paprika en tex mex-kruiden toe en stoof aan.
4. Voeg tomatenpuree, spirelli en bouillon toe en laat het geheel 8 min. sudderen op een middelmatig vuur tot de pasta net al dente is, zonder het dekstel op de pot (zie tip). Proef en breng op smaak met zout en zwarte peper.
5. Rasp intussen de Brugge Oud kaas.
6. Meng op het einde de rode kidneybonen (uitgelekt) en de helft van de kaas onder de chili. Strooi de rest van de kaas op de chili, zet een deksel op de pot en laat nog 2 min. rusten tot de kaas gesmolten is. Werk af met een frisse schep zure room. Smakelijk!

TIP: Afhankelijk van hoe hard je vuur staat, kan de gaartijd van de pasta verschillen. Proef tussendoor gerust even. Zet het vuur eventueel wat harder om het vocht sneller te laten verdampen.

2 personen
30 min
Hoofdgerecht
3