



Chili con carne lasagne

Af en toe loopt de weekplanning anders dan gepland en dan verander ik mijn menu toch weer. Daarom hield ik vorige week mais kolven, paprika en verse lasagne bladen over die op moesten. Met die kou vind ik het echt weer voor chili con carne, maar daar heb je geen lasagnebladen voor nodig. Toen bedacht ik me eigenlijk, waarom niet laten we er gewoon een chili con carne lasagne van maken. Nu is chili con carne al aardig machtig als je het mij vraagt, nou deze lasagne is nog machtiger 😊. Je kunt de maiskolven ook vervangen door mais uit een potje/blik.

En zoals meestal maakte zorg ik dat Dylan ook met ons mee kan eten. Hij wordt donderdag 1 jaar, waardoor we hem langzaam alle kruiden laten wennen, zodat hij over een paar weken volledig met ons mee kan eten. Oh ja voor Dylan maakte ik er geen lasagne van, maar hij at gewone chili con carne. Ik maak het mezelf niet altijd moeilijker dan het al is en vind het af en toe ook wel prettig dat Luke en mijn eten warm is als we eindelijk kunnen eten. In dit geval maakte ik dus geen lasagne voor Dylan, zodat hij alvast kon eten terwijl onze lasagne in de oven stond. Wij hebben overigens zo'n hongerig kind die weer begint te mopperen als wij gaan eten. Hoe tevreden hij daarvoor ook was, dus dan krijgt hij nog een halve soepstengel en als wij klaar zijn met eten een bakje yoghurt.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 500 gram gehakt
- 1 blik kidneybonen (ongeveer 400 gram)
- 1 groot blik bruine bonen (800 gram)
- 2 mais kolven of 1 potje
- 1 rode paprika
- 2 blikken tomatenblokjes (ieder a 400 gram)
- 2 witte uien
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel komijn
- 1/2^{de} theelepel chilivlokken

- 1 blikje tomatenpuree
- 1/2^{de} pakje verse lasagnebladen
- 75 gram cheddar kaas
- 50 gram oude geraspte kaas
- 200 ml zure room
- Olie
- Zout

Verwarm de oven voor op 190 graden.

Bak het gehakt rul in een hapjespan.

In de tussentijd kun je de uien pellen en fijn snipperen. Was de paprika en snijd deze ook in blokjes. Mocht je ook voor de verse mais zijn gegaan, verwijder de bladeren en was de mais goed. Snijd de mais vervolgens van de kolven af.

Als het gehakt rul is kun je de ui en paprika toevoegen. Bak deze mee tot de ui glazig.

Spoel de bruine en kidneybonen af in een vergiet of zeef en laat ze uitlekken.

Voeg de komijn en paprikapoeder toe en bak deze kort mee. Voeg nu ook de tomatenpuree toe en bak deze gedurende 2 à 3 minuten mee. Als de tomatenpuree ontzuurd is kun je de mais, bruine en kidneybonen toevoegen. Meng dit alles goed door elkaar en voeg vervolgens de tomatenblokjes toe.

Laat de chili con carne gedurende 7 minuten stoven op zacht vuur. Mocht je het voor je baby maken, schep dan na het stoven een (paar) bakje(s) uit de pan.

Breng de chili con carne op smaak met chilivlokken en zout.

Vet de ovenschaal in met olie en bedek de bodem met een dunlaagje chili con carne. Bedek de chili con carne met een laag lasagnebladen en schep daarop weer een laag chili con carne. Herhaal dit nog 2 keer, zodat je 3 lagen lasagnebladen hebt en eindigt met een laag chili con carne.

Snijd de plakken cheddar kaas in stukken en strooi deze samen met de oude kaas over de lasagne.

Plaats de lasagne voor 25 minuten in de voorverwarmde oven, zodat de lasagnebladen kunnen garen en de kaas kan smelten.

Garneer de lasagne met een beetje zure room.

Ps. Mocht de chili con carne te pittig zijn voeg dan een beetje suiker toe dat verzacht de chilivlokken.