Hoofdgerechten / Verenigde Staten

# Kalkoen & Witte Boon Groene Chili

Een bleke, romige chili van gebruinde gemalen kalkoen en malse witte bonen, opgepept met geroosterde groene chilipepers, komijn en verse limoen - zachte hitte, veel comfort, geen tomaat in zicht.

**Tijd** 70 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 30 ml Neutrale olie
- ☐ 10 g koosjer zout
- ☐ 2 hele Poblano-paprika's, zonder zaadjes en in blokjes gesneden
- ☐ 5 teentjes knoflook, fijngehakt
- ☐ 1 theelepel Gemalen koriander
- ☐ 200 g geroosterde groene chilipepers, gehakt (ingeblikt of vers geroosterd)
- ☐ 1000 ml Kippenbouillon, natriumarm
- ☐ 30 ml Limoensap, vers
- ☐ 900 g Kalkoengehakt (93% mager)
- ☐ 250 g Gele ui, in blokjes gesneden
- ☐ 1 hele Jalapeño, fijngehakt (zaadjes erin voor meer warmte)
- ☐ 1 eetl Gemalen komijn
- ☐ 1 theelepel gedroogde oregano
- ☐ 900 g Great Northern Beans, gekookt (of uit blik, afgespoeld en uitgelekt)
- ☐ 20 g Masa harina, opgeklopt met 120 ml water
- ☐ 0 naar smaak Koriander, gesneden lente-uitjes en zure room

## Zo maak je het.

**01** Verhit olie in een Nederlandse oven van 5-6 liter op middelhoog vuur. Voeg de kalkoen in een platte laag toe, breng op smaak met de helft van het zout en laat 4 à 5 minuten staan tot de onderkant bruin wordt. Verdeel het in kleine stukjes en kook nog 3-4 minuten tot er geen roze meer overblijft. Doe het in een kom en laat het vet achter.

**02** Zet het vuur laag tot medium. Voeg de ui, poblanos en jalapeño toe met de rest van het zout en kook 8 minuten, schraap de gebruinde stukjes eraf, tot ze zacht zijn. Voeg knoflook, komijn, koriander en oregano toe en roer 1 minuut tot het geurig is.

**03** Voeg groene chilipepers, bonen, bouillon en de kalkoen met zijn sappen toe. Breng aan de kook en laat onafgedekt 25-30 minuten sudderen, af en toe roeren. Pureer ongeveer een kwart van de bonen tegen de zijkant van de pot om dikker te worden. De chili moet weer volledig aan de kook komen, zodat de kalkoen ruim boven de 74°C is.

04 Roer de masa-slurry door de sudderende chili en kook 5 minuten, al roerend, tot het dikker wordt en de smaak van rauwe maïs wegkookt. Voeg van het vuur het limoensap toe en pas het zout aan. Serveer met koriander, lente-uitjes en zure room. Invriezen: afkoelen in ondiepe containers, binnen 2 uur in de koelkast bewaren en tot 4 maanden invriezen; opwarmen tot het volledig aan de kook komt (74°C) en opfrissen met limoen.

**Recept & herkomst** ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / turkey-white-bean-chili