

Tacosuppe

Opskrift til 6 personer

Samlet tid

30-40 minutter

Ingredienser

- 350 g kyllingebryst (kan undlades for vegetarisk version)
- 1 forholdsvis stor sød kartoffel
- 2 peberfrugter (jeg brugte en rød og en gul)
- 2 strimler forårsløg
- 3 fed hvidløg
- 1/2 rød chili
- 3 spsk. olie til stegning
- 1 spsk. stødt spidskommen
- 1 spsk. stødt koriander
- 1 spsk. oregano
- 1 tsk. salt og lidt sort peber
- 2 dåser hakket tomat
- 800 ml vand
- 1 dåse chili bønner (alternativ kidneybønner eller sorte bønner)
- 4 spsk. tomatpuré
- 1/4 liter piskefløde, alternativt creme fraiche
- 1 god håndfuld revet cheddarost (kan undlades)

Forslag til toppings

- Sprøde nachoschips
- Friske krydderurter, f.eks. koriander
- Frisk chili
- Limebåde
- Creme fraiche
- Avocado
- Chiliflager

Sådan gør du

1. Start med at sætte en gryde over med vand, få det op og koge. Kom kyllingebryst her i og lad dem koge i 15 minutters tid.
2. Imens klargøres grøntsagerne: rengør og skær i mindre stykker. Jeg lod sød kartoffel og peberfrugt være i rimelig store stykker, så der er noget bid. Løg, hvidløg og chili hakkede jeg fint.
3. Tag en dyb pande eller wok frem og kom olie og krydderier på. Lad dem boble let i olien og kom så grøntsagerne ved. Vend rundt i 5 minutters tid og tilsæt så hakket tomat, vand (jeg fylder begge dåser op med vand og kommer i), tomatpuré og chilibønner (drænet for væsken, – du kan tilføje lidt af væsken hvis du synes).
4. Lad det simre godt i 15 minutters tid.
5. Når kylling er kogt færdig, skæres det i mindre stykker og tilføjes til suppen.

6. Kom også fløde ved, revet ost og smag til med salt og peber.
7. Imens fløden også varmes godt op, kan du forberede dine toppings.
8. Server med ønskede toppings og evt. tortillaspandekager varmet op på en pande med lidt revet ost og salt i.