

Mexicansk suppe

Opskrift til 6 personer

Ingredienser

Suppe

- 2 spsk. olie
- 1 spsk. oregano
- 1,5 spsk. stødt spidskommen
- 400 g kyllingebryst (inderfilet)
- 2 løg
- 3 fed hvidløg
- ca. 3 cm af en frisk chili
- 1 peberfrugt
- 5 store tomater
- 300 g hakkede tomater (jeg brugte dem fra flaske: passata)
- 1 lille dåse kikærter fra serien "det lille twist"
- 7 dl vand
- smag til med godt med salt og peber

Forslag til forskellige toppings

- Avocadocreame bestående af 2 avocadoer, 1 lille fed hvidløg (presset), 1 spsk. limesaft, lidt salt og peber
- Syltede rødløg
- Salte og sprøde nachos
- Friske krydderurter
- Frisk chili
- Radiser
- Lime

Sådan gør du

1. Start med at hakke løg, hvidløg og chili fint, og peberfrugt og tomater i lidt større stykker
2. Kom så olien på en pande og brænd krydderierne let af (2 minutters tid), så der spreder sig en skøn duft
3. Kom kyllingen ved og vend det rundt, til kyllingen har taget farve. Den skal ikke være gennemstegt. Tag så kyllingen af panden og kom den i en skål, imens du tilføjer lidt mere olie til panden.
4. Kom nu grøntsagerne på panden og vend dem godt rundt, evt. i lidt ekstra krydderier hvis du synes. Når de begynder at blive bløde (efter 5 minutters tid), kommer du kyllingen tilbage på panden
5. Tilsæt de hakkede tomater, kikærter og vand og rør rundt. Lad det simre i 10-15 minutter. Smag til med salt og peber
6. Bland avocadocreamen sammen og server ellers suppen med alle de her skønne toppings og evt. også dine quasadillas