



Mexicaanse tortillasoep

Kruidige tomatensoep met kip, bonen en maïs, afgewerkt met krokante tortillareepjes, avocado en limoen. Troostvoer op zijn Mexicaans.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Soep

Ingrediënten

- 1 ui, fijngesneden
- 2 teentjes look, geperst
- 1 el olijfolie
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl gerookt paprikapoeder
- 1 el tomatenpuree
- 400 gr tomatenblokjes uit blik
- 1 liter kippenbouillon
- 300 gr kippenwit

1 blik maïs (300 gr), afgespoeld
1 blik zwarte bonen (400 gr), afgespoeld
2 maïstortilla's in reepjes
1 avocado in blokjes
1 limoen
1 bosje verse koriander
1 kl zout

Bereidingswijze

1. Fruit de ui en look in de olijfolie glazig. Voeg komijn, paprikapoeder en tomatenpuree toe en bak 1 minuut.
2. Voeg de tomatenblokjes en bouillon toe, breng aan de kook en leg het kippenwit erin. Laat 15 minuten zachtjes koken.
3. Haal de kip eruit, trek in draadjes en doe terug in de pot. Voeg maïs en zwarte bonen toe en warm 5 minuten door. Kruid met zout.
4. Bak intussen de tortillareepjes in een droge pan of met een beetje olie krokant.
5. Schep de soep in kommen en werk af met tortillareepjes, avocado, koriander en een kneepje limoen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)