



## Sopa de lima, Mexicaanse limoensoep met kip

*Een frisse kippensoep uit Yucatán met veel limoen en krokante tortillareepjes. Licht, zuur en verfrissend.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>40'</b>	<b>4</b>	<b>Soep</b>

### Ingrediënten

- 500 gr kippenbouten
- 1,5 liter kippenbouillon
- 1 ui, fijngesneden
- 1 groene paprika, in blokjes
- 2 tomaten, in blokjes
- 3 limoenen, sap en wat schil

1 theelepel oregano  
1 theelepel komijn  
2 maïstortilla's, in reepjes  
2 eetlepel olijfolie  
1 bosje koriander  
zout naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Kook de kippenbouten in de bouillon in ongeveer 30 minuten gaar, haal ze eruit en trek het vlees in stukjes.
- 2.** Fruit de ui en de paprika glazig in de olijfolie en voeg de tomaat, oregano en komijn toe.
- 3.** Giet de bouillon erbij, breng aan de kook en doe het kippenvlees terug in de pot.
- 4.** Bak intussen de tortillareepjes krokant in wat olie en laat uitlekken op keukenpapier.
- 5.** Haal de soep van het vuur en roer het limoensap en wat limoenschil erdoor. Kruid met zout.
- 6.** Schep in kommen en werk af met tortillareepjes en verse koriander.

---

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