



Mexicaanse tortillasoup



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

300 gram kipfilets
4 tortilla's
arachideolie
1 ui
2 groene chilipepers
boter
2 eetlepels koriander (gehakt + extra)
3 teentjes knoflook
2 theelepels chilipoeder
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel cayennepeper
1 theelepel knoflookpoeder
1 eetlepel tomatenpuree
1200 ml kippenbouillon
3 eetlepels zure room

Bereidingswijze

- 1.** Pocheer de kipfilet gedurende 12 minuten in gezouten, kokend water. Snij de tortilla's in reepjes en bak ze in een bodempje arachideolie goudbruin en krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Snipper de ui en snij de chilipepers in ringen. Bak de ui glazig in wat boter. Voeg de koriander, de chilipepers, de geperste knoflook, het chilipoeder, het paprikapoeder, de cayennepeper en het knoflookpoeder toe. Roerbak gedurende 2 minuten. Voeg de tomatenpuree toe en bak nog 1 minuut verder. Blus met de kippenbouillon en breng aan de kook.



- 2.** Snipper de ui en snij de chilipepers in ringen. Bak de ui glazig in wat boter. Voeg de koriander, de chilipepers, de geperste knoflook, het chilipoeder, het paprikapoeder, de cayennepeper en het knoflookpoeder toe. Roerbak gedurende 2 minuten. Voeg de tomatenpuree toe en bak nog 1 minuut verder. Blus met de kippenbouillon en breng aan de kook.
- 3.** Haal de kip uit het pocheervocht en trek het vlees in reepjes. Voeg ze toe aan de soep, zet het vuur laag en laat 15 minuten sudderen.
- 4.** Serveer de soep in kommen en werk af met de knapperige tortillareepjes, extra koriander en een toefje zure room.