

Ingrediënten voor 5 personen

1 peper (rood of groen) evt. 1 eetlepel jalapeno
2 tenen knoflook
1 groene en 1 rode paprika
1 winterwortel
4 stelen bleekselderij
1 kleine prei
1 ui
500 gram tomaten (of een pak gezeefde tomaten)
1 klein blikje rode kidneybonen
1 klein blikje maiskorrels
125 gram chorizo
worst sap van 1 limoen
2 liter runder, kippen of groentenbouillon
1 el paprikapoeder
1 tl komijn
evt. tabasco
voor de garnering: zure room
tortilla chips

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Mexicaans
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Goedgevulde Mexicaanse groentesoep met Chorizo

Een stevige soep barstensvol verse groenten geschikt voor zomer en winter. Doordat hij zo goed is gevuld dus ook uitstekend geschikt als hoofd- of lunchgerecht. Maak er ook eens een keer fajitas of een tortillataart bij en je hebt een echt Fiesta Mexicana.

Bereidingswijze

Fruit de knoflook en de peper in wat olie in een wok of hapjespan voeg daarna 1 voor 1 de groenten toe, begin met de ui, wortel, bleekselderij, paprika, prei en als laatste de tomaten (of de gezeefde tomaten laat dit geheel ongeveer 20 minuten sudderen voeg de warme bouillon toe en laat dit alles nog zachtjes doorkoken totdat de groenten de gewenste gaarheid hebben bereikt voeg dan de kidneybonen en de maiskorrels toe voeg het limoensap, het paprikapoeder en de komijn toe als laatste laat je de fijngesneden chorizo even mee warmen als je van pittig houdt kun je de soep eventueel op smaak maken met tabasco

Serveertips

Schep de soep op een bord of in een kom en garneer met stukjes tortilla chips en zure room

