



## MEXICAANSE MAALTIJDSOEP MET TORTILLA

### NODIG:

olijfolie  
400 gram kipfilet in blokjes  
gesneden  
1 gesnipperde ui  
2 tenen knoflook,  
fijngesneden  
1/2 rode peper, fijngesneden  
1 (oranje) paprika, in kleine  
blokjes  
1 blikje tomatenpuree  
1 el Mexicaanse kruiden  
1 blik tomatenblokjes  
1,5 liter kippenbouillon  
blikje zwarte bonen  
blikje maïs  
half kopje rijst  
sap 1 limoen  
verse koriander  
geraspte kaas  
tortillachips

### DOEN:

1. Zet alle ingrediënten klaar. Verhit de soeppan met een scheutje olijfolie. Bak de stukken kip aan, als ze lichtbruin zijn haal je ze uit de pan.
2. Doe in dezelfde pan weer een scheutje olie en fruit de uitjes. Vervolgens doe je knoflook, pepertje en paprika bij. Even roeren. Daarna kun je achtereenvolgens de tomatenpuree, Mexicaanse kruiden, bouillon, blik tomaten, zwarte bonen, mais en rijst toevoegen.
3. Laat de soep minimaal 15 minuten op zacht vuur pruttelen. Doe het limoensap erbij, breng op smaak met peper en zout.
4. Doe de soep in een kom, verdeel een paar stukjes tortilla chips, wat geraspte kaas en garneer met verse koriander.

Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)