

Texmexsoppa

Texmex är en blandning av mexikansk och amerikansk matkultur. Den här tomatsoppan med kyckling är kryddad med chili, oregano, koriander och spiskummin. Har man inte alla kryddor kan de ersättas med en påse färdigblandad tacokrydda. Det går också bra att byta ut kycklingen mot mager nötfärs.

Lägg upp tortillachips, riven ost och de andra tillbehören i olika skålar och ställ mitt på bordet så kan var och en toppa sin egen soppa.

4-6 portioner	TILLBEHÖR
2 gula lökar	1 limefrukt
3 vitlöksklyftor	1 avokado
500 g kycklinglårfilé	$\frac{1}{2}$ påse, 100 g tortillachips
3 msk olivolja	2 dl riven ost
1/2 röd chilifrukt	$\frac{1}{2}$ dl hackad gräslök
1 tsk chipotlepaste	2 dl gräddfil
2 tsk oregano	
2 tsk malen spiskummin	Skär lime och skalad avokado i klyftor.
1 burk krossade tomater	
1 msk tomatpuré	
1 1/4 liter vatten	
2 hönsbuljongtärningar	
eller 3 msk fond	
salt	
peppar	
1/2 dl hackad färsk koriander	

Skala och finhacka lök och vitlök. Skär kycklinglårfiléerna i mindre bitar. Fräs löken i olja i en gryta tills den är mjuk och genomskinlig. Tillsätt finskuren chili, chipotlepaste och kryddor. Stek sedan kycklingköttet under omrörning i några minuter. Häll i krossade tomater, tomatpuré, vatten och buljongtärningar.

Sjud på svag värme tills kycklingen är klar, vilket tar cirka 15 minuter. Smaksätt med salt, peppar och eventuellt mer buljong och chipotlepaste. Strö över koriander.