

inköpslistan.se

Av: Jessica Söderberg

4 port

Grönsaker, Förrätt, Budget, Lättlagat, Fest

MAJS OCH CHILISOPPA

Ingredienser

2 st kycklingfile *(stekt el grillad)*
0,8 liter majs *(fryst el burk)*
1 st lök, gul *(finhackad)*
2 klyftor vitlök *(finhackad)*
1/2 st chili, röd *(skivad utan kärnor)*
2 liter buljong, höns *(el grönsaksbuljong)*
8 st tortilla
1 msk tigersås
4 msk ost, riven
1 dl grädde, matlagning *(5 %)*

tasteline

Gör så här

1. Häll av vattnet från majsen om det är burkmajs, eller tina majsen om den är fryst.

2. Fräs lök, vitlök och chili i lite olivolja på medelstark värme i en vid kastrull. Tänk på att det inte ska ta färg utan bara "svettas".

3. Tillsätt hönsbuljongen och de avrunna majskornen. Låt puttra i ca 15 minuter. Häll över soppan i en glasmixer eller matberedare och mixa till en slät soppa. Häll tillbaka i kastrullen och smaka av med salt och peppar.

4. Pensla tortillabrödet på en sida med tigersås och strö över riven ost. Lägg ihop två skivor till en klämma och stek gyllenbruna i en torr stekpanna. Skär i tårtbitar och servera till soppan som tillbehör.

5. Innan servering värms soppan upp med grädde. Skär kycklingen i skivor och lägg i varma skålar och häll soppan över.

Soppan passar som middagstips eftersom det är stora portioner. Det går också bra att servera soppan som förrätt och då räcker den till dubbla portioenr.