

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Vegan Sensational Mexicaanse stukjes

1 L groentebouillon

2 zachte tortillawraps

2 tomaten

1 avocado

1 rode ui

1 groene jalapenopeper

3 limoenen

1 lente-ui

1 chipotle peper (gemalen gerookte Mexicaanse peper)

1 bosje koriander



Deze vegan Mexicaanse soep is het perfecte voorgerecht! Het heeft het pittige van de pepers en de frisheid van de limoenen plus de smakelijke Filet Stukjes. Geniet ervan!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1.

Breng de bouillon aan de kook. Schil de tomaten door de schil kruiselings in plakjes te snijden en enkele seconden onder te dompelen in zacht kokende bouillon. Spoel ze meteen af onder koud water en pel de schil van de tomaten. Snijd de tomaten in stukjes en verwijder de zaadjes. Voeg de partjes toe aan de bouillon.

2.

Bak de filestukjes zachtjes in wat olie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit, halveer de helften en pel de schil van de avocado's. Snijd de bosui, rode ui en jalapenopeper in dunne ringen.

3.

Snijd de tortilla's in driehoeken of reepjes, bak ze in een beetje olie in de pan bruin. Breng de bouillon op smaak met limoensap.

4.

Verdeel de avocado, jalapenopeper en filestukjes over diepe borden en schep de hete bouillon erop.

5.

Garneer met rode ui, bosui en koriander en bestrooi met chipotle of gedroogde rode peper. Serveer met de gebakken tortilla.

6.

GEEN WASTE TIP: - Koriander is een gevoelig kruid dat snel verwelkt. Je kunt dit voorkomen door een bosje in vochtig keukenpapier te rollen en het vervolgens in een afsluitbare plastic bak in de koelkast te bewaren. Zo kun je je kruiden 3 dagen langer bewaren. - Als je toevallig een aantal jalapeno pepers hebt, of als je ze goedkoop kunt kopen, dan kun je ze gemakkelijk bewaren in een mengsel van inmaakazijn, water en zout. Op internet kun je veel recepten vinden.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)