LINDA BEN

Mexíkósk kjúklingasúpa



Eldunartími

25 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

5 manns

Lýsing

Þessi kjúklingasúpa er æðislega bragðgóð og mettandi. Það tekur enga stund að smella í hana eða um það bil 25 mín og er ótrúlega einföld.
Maður byrjar á því að steikja lauk, papriku og gulrætur upp úr olíu og bætir kryddunum út á. Síðan bætir maður salsa sósu út í, vatni, kjúklingakrafti og maukar svo súpuna. Því næst bætir maður út í tilbúnum kjúkling og gulum baunum og lætur það malla svolitla stund og bætir þá smá rjóma út í. Súpan er svo borin fram með rifnum osti og Finn Crisp snakki sem er talsvert hollara en hefðbundið snakk og miklu betra að mínu mati.

Mexíkósk kjúklingasúpa

- 2 msk ólífu olía
- 3 gulrætur
- 1 rauð paprika
- 1/2 laukur
- 3-4 hvítlauksgeirar
- 1 msk malað paprikukrydd
- 1 msk cumin krydd
- 680 g mild salsa sósa
- 1 l vatn
- 1 msk kjúklingakraftur (eða 1 1/2 teningur)
- 1 dós gular baunir
- 4 foreldaðar kjúklingabringur
- 2 dl rjómi
- Rifinn ostur
- Finn Crisp snakk (t.d. með sour cream & onion eða peppers & chipotle)
- Ferskt kóríander (má sleppa)

Aðferð:

1. Skerið laukinn niður og steikið upp úr ólífu olíu, skerið paprikuna og gulræturnar og steikið þær líka. Rífið svo niður hvítlaukinn og bætið á pönnuna. Því næst setjiði kryddin á pönnuna og steikið létt.
2. Bætið salsasósunni út og leyfið að malla í örfáar mín.
3. Bætið vatni í pottinn ásamt kjúklingakraftinum. Maukið súpuna með töfrasprota.
4. Skerið niður kjúklingabringurnar og bætið út í súpuna ásamt gulum baunum. Leyfið að malla í nokkrar mín.
5. Þegar súpan hefur fengið að malla þá bætiði rjómanum út í og náið suðunni upp aftur.
6. Berið súpuna fram með rifnum osti, Finn Crisp snakkflögum og fersku kóríander.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.