

## INGREDIENSER

- 1 pakke Hälsans Kök Filét Pieces
- 2 mel tortillas
- 1 liter grøntsagsbuljong, klar til servering
- 2 tomater
- 1 avocado
- 1 rødløg
- 1 grøn jalapeño peber
- 3 limefrugter
- 1 forårsløg
- 1 chipotle peber (kværnet røget mexicansk peber)
- 1 bundt koriander

SERVING  3 SERVERINGVARIGHED  30 MINSVÆRHEDSGRAD   
INTERMEDIATE

Lækker krydret tacosuppe med skønne toppings og fyldt med velsmag – og præcis så stærk som man bedst selv kan lide den. Med andre ord, perfekt mad hvis man vil have varmen!.

## TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

**1. Bring boullonen i kog og tilsæt stykkerne**

Bring boullonen i kog. Skræl tomaterne, lav et kryds på skindet og dyk dem i boullonen i et par sekunder. Skyl dem straks under koldt vand og fjern skindet fra tomaterne. Skær tomaterne i stykker og fjern kernerne. Tilsæt stykkerne til boullonen.

**2. Forbered grøntsagerne**

Steg de almindelige sojabønneskiver i lidt olie efter anvisningen på pakken. Skær avocadoen i halve, fjern kernehuset. Skær halvdelene og pil skindet fra avocadoerne. Skær forårsløg, rødløg og jalapeñopeber i tynde ringe.

**3. Skær tortillaerne i trekanter og steg dem i lidt olie**

Skær tortillaerne i trekanter og steg dem i lidt olie på en pande, til de bliver brune. Smag boullonen til med limesaft.

**4. Fordel i dybe tallerkener**

Fordel avocado, jalapeñopeber og Filet pieces i dybe tallerkener og hæld den varme bouillon i.

**5. Tilsæt rødløg, forårsløg og koriander, Serveres med den stegte tortilla!**

Tilsæt rødløg, forårsløg og koriander og drys derefter med chipotle eller tørret rød peber. Serveres med den stegte tortilla.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)