

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



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](#)