Tacosuppe

Ingredienser

♥ 400 g karbonadedeig (se tips)
♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 3 ss olivenolje
♥ 2 ss tacokrydder (se tips)
♥ 800 g hermetiske tomater, knuste
♥ 1 grønn paprika
♥ 1 gul paprika
♥ 1 rød paprika
♥ 150 g mais
♥ 350 g kidneybønner (ferdigkokt, se tips)
♥ 1 liter kjøttkraft (se tips)
♥ 1 ts brunt sukker
♥ kvernet salt og pepper

Topping:
♥ 1,5 dl seterrømme
♥ 150 g revet ost
♥ 150 nacho chips
♥ syltede jalapeños (se tips)
♥ frisk koriander
♥ 1 lime

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Ha kjøttdeig, hakket løk og hvitløk i en stekepanne sammen med litt olje. Stek dette i noen minutter til kjøttet blir gjennomstekt.

Tilsett et par spiseskjeer tacokrydder (du kan justere smaken på suppen med mer tacokrydder senere), og la dette steke sammen med kjøttet.

Ha det stekte kjøttet i en gryte. Tilsett hermetiske tomater og hakket paprika.

Tilsett maiskorn. Ha kidneybønner i en sikt, og skyll dem godt under rennende kaldt vann før de has i gryten.

Hell kjøttkraften i gryten.

Gi suppen et oppkok og la den småkoke i 10 - 15 minutter.

Rør i den av og til. Smak til suppen på slutten av koketiden med kvernet salt og pepper, litt brunt sukker og eventuelt ekstra tacokrydder dersom du ønsker sterkere tacosmak.

Sett frem toppingene i ulike skåler som man kan forsyne seg av ved bordet: rømme, revet ost, nachos, syltede jalapeños, frisk koriander og en lime skjært i båter

Server suppen rykende varm.

Tips

♥ Jeg liker å bruke karbonadedeig, men det går også fint å bruke kjøttdeig.

♥ Denne suppen blir ekstra enkel å lage dersom du bruker ferdigkjøpt tacokrydder, men du kan for all del bruke hjemmelaget tacokrydder hvis du vil. Når jeg bruker ferdigkjøpt tacokrydder, liker jeg godt å bruke denne varianten.

♥ Bruk hermetiske tomater av god kvalitet. Det har en del å si for smaken.

♥ Som kjøttkraft kan du bruke ferdigkjøpt kraft eller fond eller buljong som du løser opp i vann. Jeg brukte her en kombinasjon av 2,5 dl oksekraft og 3 stk fond du chef (à 28 gram) løst opp i 7,5 dl vann.

♥ Jeg har her brukt kidneybønner, men du kan også bruke sorte bønner. Når du kjøper ferdigkokte bønner, bør du skylle dem godt i kaldt vann før du har dem i gryten.

♥ Syltede jalapeños gir spice til tacosuppen, men kan sløyfes.

♥ Rester av tacosuppen kan oppbevares i kjøleskapet til dagen etter og varmes opp på nytt. Dersom du synes at suppen tykner for mye av bli stående så lenge, er det bare å tynne den ut med litt vann.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tacosuppe