



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Chilensk bønnesuppe med koriandermayo og quesadillas

Det skal du bruge

1 stk bagekartoffel
 ½ stk løg
 1 stk tomat
 ½ stk rød peber
 ½ dåse kidneybønner
 1 fed hvidløg
 2 poser tomatpuré
 ½ tsk sambal oelek
 1 pose grøntsagsbouillon
 ½ stk lime
 ½ spsk honning
 ½ pk koriander, frisk
 4 spsk mayonnaise
 50 g revet ost
 4 stk tortilla-wraps

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

^b basisvare

1. Skræl og skær bagekartoffel i tern ca. 1x1 cm. Hak løg groft og skær tomat og peberfrugt i tern. Hæld lagen fra bønnerne og skyl dem.
2. Kom lidt olie i en gryde og steg løg og ⅓ presset hvidløg i ca. 2 min. Tilføj kartoflerne og steg videre i ca. 1 min. Tilsæt ½ ltr vand, bouillon, honning, tomatpuré og sambal oelek. Lad det småkoge til kartoflerne er møre ca. 15 min.
3. Skyl limen og riv skallen fint. Tilsæt tomat, peberfrugt og bønner til suppen og kog videre i ca. 2 min. Smag til med salt, limeskal og -saft.
4. **Koriandermayo:** Skyl koriander og hak halvdelen og hvidløg meget fint. Bland det med mayonnaisen.
5. **Quesadillas:** Fordel revet ost på den ene halvdel af hver tortilla. Fold tortillaen og tryk den sammen. Steg tortillas på en middelvarm stegepande i ca. 1 min. på hver side.
6. Servér suppen med koriandermayo og frisk koriander på toppen og quesadillas ved siden af.