



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chilensk bönsoppa med koriandermajo och quesadillas

Chilensk bönsoppa

Bakpotatis 1 st
Gul lök 1 st
Tomat 1 st
Pimientos de padrón ½ förp
Svarta bönor 1 förp
Lime 1 st
🏠 Neutral olja
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Vatten 5 dl
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
🏠 Flytande honung ½ msk
🏠 Tomatpuré ½ msk
🏠 Sambal oelek 1 tsk
🏠 Salt

Koriandermajo

Koriander 10 g
🏠 Äggula 1 st
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Neutral olja 2 ½ msk
🏠 Salt 1 krm

Quesadillas

Riven mozzarella 50 g
Tortillabröd ½ förp

Till servering

Koriander 10 g

- Förberedelser:** Skala och skär bakpotatis i tärningar (ca 1x1 cm). Grovhacka gul lök och tomat. Skiva pimientos de padrón. Häll av och skölj svarta bönor.
- Chilensk bönsoppa:** Hetta upp lite neutral olja i en kastrull och fräs potatis, lök och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt vatten, smulad grönsaksbuljong, honung, tomatpuré och sambal oelek. Låt sjuda under lock tills potatisen mjuknat, ca 20 min.
- Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Tillsätt tomat, pimientos de padrón och svarta bönor till soppan. Låt sjuda ytterligare ca 2 min. Smaka av med lite salt, limeskal och pressad limesaft.
- Koriandermajo:** Grovhacka koriander. Lägg äggula, vitvinsvinäger, pressad vitlök och koriander i en mixerbunke. Mixa slätt. Droppa försiktigt ner neutral olja, lite i taget, medan du mixar. Smaka av med salt.
- Quesadillas:** Fördela riven mozzarella på halva tortillabröden, vik över den andra halvan och tryck till. Hetta upp en torr stekpanna och stek quesadillas ca ½ min per sida, eller tills de har fått fin färg.
- Toppa soppan med koriandermajo och färsk koriander. Servera med quesadillas.

TIPS! Tillsätt gärna mer sambal oelek till soppan om du önskar mer hetta!