



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Menudo sin carne - mexikansk tomatsoppa med rostad majs och quesadillas

Tomatsoppa

Rotselleri 300 g
Gul lök 1 st
Tomat 2 st
Röd chili ½ st
Vitlök 1 klyfta
Spiskummin ½ msk
Paprikapulver 1 msk
Passerade tomater 1 förp
🏠 Olivolja
🏠 Vatten 6 dl
🏠 Socker 2 krm
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
🏠 Salt

Rostad majs

Majs 1 förp
Spiskummin ½ msk
🏠 Olivolja

Chilistekta bönor

Lime 1 st
Röd chili ½ st
Svarta bönor 1 förp
Vitlök 1 klyfta
🏠 Olivolja
🏠 Salt

Quesadillas

Tortillabröd ½ förp
Riven mozzarella 100 g
🏠 Salt

Till servering

Matyoghurt 1 dl

- Förberedelser:** Skala och tärna rotselleri med en vass kniv. Tärna gul lök och tomat. Kärna ur och skiva all röd chili tunt, hälften används till punkt 2 och resten till punkt 4. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Häll av majs och svarta bönor.
- Tomatsoppa:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Fräs rotselleri, lök, pressad vitlök, spiskummin, paprikapulver och röd chili ca 3 min. Tillsätt passerade tomater, vatten, socker, smulad grönsaksbuljong och tärnade tomater. Sjud under lock till servering. Smaka av med lite salt.
- Rostad majs:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek majs med spiskummin på hög värme ca 4 min. Lägg upp i en skål. Torka ur och spara pannan.
- Chilistekta bönor:** Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan. Stek svarta bönor, röd chili och pressad vitlök ca 3 min. Rör ner rivet limeskal. Smaka av med lite salt. Lägg upp i en skål. Torka ur och spara pannan.
- Quesadillas:** Lägg upp hälften av tortillabröden på arbetsbänken. Fördela riven mozzarella och lite salt över bröden. Lägg på de resterande bröden som lock. Hetta upp den använda stekpannan. Värm bröden på hög värme ca 1 min per sida så att osten smälter något.
- Mixa soppan** slät med stavmixer. Smaka av med pressad saft från den använda limen. Servera mexikansk tomatsoppa med varma quesadillas. Toppa med rostad majs, chilistekta bönor och lite matyoghurt.