



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  
 Vitlök 1 klyfta  
 Grönsaksbuljong 1 påse  
 Tomatpuré ¼ förp  
 Chili flakes 1 krm  
 Lime 1 st  
 🏠 Neutral olja  
 🏠 Vatten 5 dl  
 🏠 Socker 1 tsk  
 🏠 Salt

### Koriandermajo

Koriander 10 g  
 Vitlök 1 klyfta  
 🏠 Äggula 1 st  
 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk  
 🏠 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, socker, tomatpuré och chili flakes. 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 och resterande chili flakes.