

Tortillasoep



Hoofdgerecht

maaltijdsoep

4 personen

Land: Mexico

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 1 ui fijngesnipperd
- 5 tenen fijngehakte knoflook
- 2 blikken tomatenblokjes (400 gram)
- 1 liter kippenbouillon
- 1 fijngesneden droog rood pepertje
- 1 tl gemalen komijn (Djinten)
- 1 tl oregano
- 1 blik kidneybonen (400 gram)
- 1 zak tortillachips ongekruid
- 1 ons geraspte jonge kaas

- 125 gram zure room (kuipje)
- 1 stengel bleekselderij in plakjes of gesneden lenteui
- 1 klein bosje koriander
- 1 avocado in blokjes
- 2 tomaten in blokjes
- jalapenopepers
- zout
- kiprestjes of 1 gare kipfilet in stukjes

Bereidingswijze

1. Fruit in een zware soeppan de ui, knoflook en rode peper in wat olie langzaam gaar en goudgeel.
2. Voeg de bouillon, fijngesneden tomaten met sap, kidneybonen, komijn en oregano toe.
3. Neem twee grote handenvol chips, verkruimel ze en gooi ze in de soep. Pureer de soep een beetje met de staafmixer, maar niet helemaal glad. Laat de soep een minuut of tien zachtjes koken. Proef op zout.
4. Zet de rest van de chips, de room, kaas, avocadoblokjes, jalapenopepers, bleekselderij of lenteui en koriander klaar op tafel in afzonderlijke kommetjes.
5. Dien de soep op in grote kommen. Iedereen voegt aan tafel ingrediënten naar wens toe. Wie vegetarisch eet vervangt de kippenbouillon door groentebouillon, en wie juist een wat gevuldere soep wil doet er op het eind nog wat stukjes kleingesneden gare kip(resten) in.

Tenslotte

Je kunt in Amerika heel lekker eten, vooral als je je daarbij wendt tot gerechten uit andere landen. Mexico bijvoorbeeld. Amerikanen zijn dol op Mexicaans eten, zoals burrito's, wat neerkomt op een kussensloopje van dun, zacht deeg, gevuld met een mengsel van bonen, rijst, vlees, uien, tomaten, guacamole, scherpe jalapenopepers, kaas, zure room, en koriander. Of taco's, wat neerkomt op een gefrituurd bakje van deeg, gevuld met bonen, rijst, vlees, uien, tomaten, guacamole, scherpe jalapenopepers, kaas, zure room, en koriander. Of 'naked' burrito's, wat neerkomt op een bord rijst, met daarop een mengsel van bonen, rijst, vlees, uien, tomaten, guacamole, scherpe jalapenopepers, kaas, zure room, en koriander. Voor wie vreest dat mexicaans voedsel weinig variatie kent: er is ook een soep, gemaakt van verkruimelde taco's, bonen, vlees, uien, tomaten, guacamole, scherpe jalapenopepers, kaas, zure room, en koriander: daar zit dus geen rijst in, en dat is weer eens hélemaal wat anders. Nee, dat is flauw. Die soep is wel degelijk ontzettend lekker. Het lijkt raar om verkruimelde tortillachips mee te koken, maar die binden de soep en geven een heel speciale, onvergelijkelijke smaak. Officieel moet het met oud geworden en vervolgens krokant gefrituurde stukjes maistortilla, maar dat is eigenlijk een omslachtige manier om hetzelfde doel te bereiken: een hartig, troostrijk slobbergerecht.