

# Mexicansk suppe

Tilberedningstid  
**45 min**

Antal personer  
**4 personer**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

- 1 tsk. spidskommen
- 2 tsk. Paprika
- 1. tsk chili
- ½ tsk. Kanel
- 3 fed hvidløg
- 1 spsk. tomatpuré
- En frisk rød chili
- 5 dl bullionvand
- 1 dåse hakket tomater
- 1 dåse kidney bønner
- 1 dåse sorte bønner
- 1 dåse majs

## Pynt

- Avokado
- Cream fraiche
- Tortillachips
- Lime
- ris

## Fremgangsmåde

Sæt ris over til kogning

Steg krydderi, hvidløg, tomatpuré, finthakket chili i en gryde

Tilføj tomatsovs og bullionvand og lad det koge op

Hæld bønner og majs i suppen og lad det simre i 10 minutter.

Server i en skål med skiver af avokado og lime, tortillachips, cream fraiche og ris i bunden



*Tip*



Fremgangsmåden kan ses på Instagram  
*annasfavoritter*