



# Mexicaanse tomatensoep

2 uien, 2 tenen knoflook  
2 paprika's, 1 winterpeen  
paprikapoeder, komijn, chilipoeder,  
oregano (of Mexicaanse kruiden)  
bouillonblokje  
blik gepelde tomaten  
blik kidneybonen  
crème fraiche

## Zo maak je de soep...

1. Snipper de uien, bak op een matig vuur in een hapjespan (of soeppan). Bak knoflook mee.
2. Snij de paprika's in stukjes en doe deze in de pan. Snij de peen in stukjes en voeg toe (zoete aardappel kan ook).
3. Laat alles op een matig vuur gaar worden (ongeveer 15 minuten).
4. Voeg de kruiden toe en bak mee zodat de smaak loskomt.
5. Doe alles in een kookpan en voeg de tomaten toe, ongeveer twee bliken water, en een bouillonblokje. Laat het geheel ongeveer 20 minuten zacht koken.
6. Voeg peper en zout toe naar smaak. Laat de bonen uitlekken en spoel ze af. Voeg toe en laat nog een paar minuten meekoken.
7. Pureer de soep met een staafmixer, maar niet te fijn. Hij mag lekker 'chunky'. Voeg eventueel nog water toe als de soep te dik is.
8. Serveer in een grote kom met een kwak crème fraiche.

## Tips...

- Voeg bij stap 4 wat tomatenpuree toe voor een extra tomatige smaak.
- Voeg dan ook je favoriete hot sauce toe voor extra spice. De O.G. Hot Sauce van Heatsupply is geweldig.
- Garneer met stukjes avocado (met wat limoensap).
- Serveer met een schaal nacho's met cheddar uit de oven.



*buen provecho*