

MEXICAANSE VEGETARISCHE TORTILLASOEP

INGREDIËNTEN

1 pakje Garden Gourmet filetstukjes
1 rode ui
1 avocado
1 limoen
1 pot geroosterde paprika's
(uitlekgewicht 185 g)
1 blik tomatenblokjes (400 g)
1/2 bosje verse koriander
1 bouillonblokje
1 el Mexicaanse kruidenmix
1 el olijfolie (om te frituren)
Tortilla's

 4 PORTIES

 GEMAKKELIJK

De Veggie Mexicaanse Tortillasoep met Geroosterde Paprika en Filetstukjes van Garden Gourmet is een heerlijke maaltijd die in een mum van tijd klaar is om te serveren!

BEREIDING

1. Bereid de ingrediënten voor de soep voor

Pel en snipper de ui. Bewaar de helft van de ui voor garnering en bak de rest in olie met het kruidenmengsel gedurende 1 minuut. Voeg de tomatenblokjes, 500 ml water, de bouillonblokjes en de geroosterde paprika (uitgelekt) toe.

2. Kook de soep en bereid de gesneden filet

Breng alles aan de kook, pureer in een blender en laat 5 minuten koken. Kook ondertussen de Garden Gourmet Filetstukjes volgens de aanwijzingen op de verpakking.

3. Schik de borden

Halveer de avocado, schil, snijd in blokjes en besprenkel met limoensap. Serveer de soep op borden of kommen en voeg vervolgens de Garden Gourmet filetstukjes en de avocadoblokjes toe. Garneer met koriander, overgebleven rode uien en enkele tortilla's.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**