

Mexicansk suppe med majs (Chili suppe)

Til 6 personer som forret eller 4 personer hovedret:

150 gr. Bacon

5-6 forårsløg

3 store kartofler

3 gulerødder

1 ds. Hakkede, flåede tomater

7 dl grønsagsbouillon

250 gr. Frosne majs (kerner)

2 dl fløde

½ til 1 tsk. Tørret chilipulver

Salt og peber

Skær baconene i strimler, og steg den sprøg ved svag varme. Tag den af panden. Snit løgene fint, skræl og skær kartoflerne og gulerødderne i terninger. Svits det hele i baconfedtet, og krydr med chili og lidt peber. Tilsæt tomaterne og bouillon, og kog suppen for svag varme under låg i 15 min. Kom majsene i, og kog 5 min. Rør fløden i, og varm godt igennem. Smag til, og servér suppen rygende varm med drys af baconstykker. Giv et godt sejt brød til, hvis suppen er en hovedret.

Velbekomme 😊