

Tacosuppe med kylling



Hva med å prøve en ny vri på tacoen med taco-inspirert kyllingsuppe? Prøv denne oppskriften. En fargerik suppe på middagsbordet.

1

Slik gjør du

Til denne retten kan du bruke PRIOR kyllingfilet, ferdig strimlet kyllingfilet eller biter av kyllingfilet.

Dersom du benytter kyllingfilet skjæres denne i jevne biter eller strimler.

2

Hakk løken, rens og skjær paprika i små biter, finhakk hvitløken og finsnitt chilien (fjern frøene for å fjerne litt av heten). Fres løk, paprika, hvitløk og chili i en klunk olje i en kasserolle. Fres under omrøring til løken er helt myk og gjerne litt gyllen. Tilsett kraft og tomater. Kok opp og la det småkoke i 15 minutter.

3

Stek kyllingbitene gylne over høy varme i en stekepanne med litt olje. Tilsett spisskummen, paprika, oregano og korianderfrø når kyllingen har fått farge. Fres videre under omrøring i et minutts tid og ha alt over i suppa.

4

Tilsett mais, kok opp og la suppa putre i et par tre minutter (til kyllingen er gjennomkokt). Smak til med salt og pepper.

5

Topp suppen med finsnittet jalapeno, grovhakket koriander, smuldret fetaost og knust tortillachips.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Biter 600g Enh

Kyllingfilet Strimler 400g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet	650 g
Gul løk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Rød Chili	1 stk
Spisskummin	1 ss
Paprikapulver	1 ss
Tørket oregano	2 ts
Korianderfrø	1 ts
Kyllingkraft	8 dl
Finhakkede tomater (boks)	1 boks
Maiskorn	2 dl
Nøytral olje	

Til servering

Rød chili (finhakket)	
Jalapeño	
Fetaost	

Du trenger

Til servering

Koriander (grovhakket)	
------------------------	--

Tortillachips

Lime	
------	--

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten