

Mexicansk suppe

(4 pers. som hovedret, eller 6 pers som forret.) Opskriften er fra Standerstygning april 2010.

150 g bacon

5 – 6 forårsløg

3 store kartofler

3 gulerødder

1 ds. hakkede tomater

7 dl grønsagsbouillon

250 g majs (enten frosne eller på dåse)

2 dl fløde

½ tsk. Tørret stærk chilipulver

salt og peber

evt. frisk hakket chili

Skær bacon i små strimler og steg den sprød ved svag varme. Tag baconen 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 i 5 min. Rør fløde i og varm godt igennem. Smag til med salt og peber, og server suppen rygende varm med et drys af baconstrimlerne.

Giv et godt sejt brød til, hvis suppen er en hovedret!!

Kommentar: En dejlig nem og billig suppe at lave, og den smager tosse godt. Den er bliver ikke ringere dagen efter.