SOUPE DE TORTILLA MEXICAINE & LIGHTLY ROASTED PIECES

4 PORTIONS | 35 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

1 paquet d'émincés de filet Garden Gourmet

1 oignon rouge

1 avocat

1 citron vert

1 bocal de poivrons grillés (185g poids égoutté)

1 boîte de tomates en dés (400 g)

1/2 botte de coriandre fraîche

1 cube de bouillon

1 càs de mélange d'épices mexicaines

1 càs d'huile d'olive (pour la friture)

Tortillas

Cette soupe de tortilla mexicaine veggie aux poivrons rôtis et à l'émincés de filet Garden Gourmet est un délicieux repas prêt à servir en un rien de temps!

PRÉPARATION

1. Préparer les ingrédients pour la soupe

Épluche et hache l'oignon. Réserver la moitié de l'oignon pour la garniture et faire revenir le reste dans l'huile avec le mélange d'épices pendant 1 minute. Ajouter les tomates en dés, 500 ml d'eau, les cubes de bouillon et les poivrons grillés (égouttés).

2. Faire bouillir la soupe et préparer l'émincés de filet

Porter le tout à ébullition, réduire en purée au mélangeur et laisser mijoter 5 minutes. Pendant ce temps, faire cuire l'émincés de filet Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage.

3. Disposer les assiettes

Couper en deux, peler et couper l'avocat et arroser de jus de citron vert. Servir la soupe dans des assiettes ou des bols, puis ajouter l'émincés de filet Garden Gourmet et l'avocat en dés. Garnir de coriandre, des oignons rouges restants et de quelques tortillas.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR