

MEXICAANSE LIMOENSOEP MET VEGAN FILETSTUKJES

INGREDIËNTEN

🍴 3 PORTIES

🕒 25 MIN

🍴 GEMIDDELD

1 pakje Garden Gourmet Vegan Filetstukjes

1 liter groentebouillon

2 tortilla's

2 tomaten

1 avocado

1 rode ui

1 groene peper

3 limoenen

1 lente-ui

1 chipotle peper (gemalen Mexicaanse gerookte peper)

1 bosje koriander

1 bosje bieslook

Deze veganistische Mexicaanse soep is het perfecte voorgerecht! Het heeft de kruidigheid van pepers en de frisheid van limoenen evenals de lekkere Vegan Filetstukjes van Garden Gourmet. Probeer het en raak verslaafd!

BEREIDING

1. Maak de bouillon klaar

Breng de bouillon aan de kook. Dompel de tomaten een paar seconden voorzichtig in de kokende bouillon. Spoel ze direct af onder koud water en verwijder de schil van de tomaten. Snijd de tomaten in stukjes en verwijder de zaadjes. Voeg de tomatenpartjes toe aan de bouillon.

2. Bereid de filetstukjes en de groenten voor

Bak de Garden Gourmet vegan filetstukjes zachtjes in een beetje olie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit, snijd de helften door en verwijder de schil van de avocado's. Snijd de bieslook, rode ui en jalapeñopeper in dunne ringetjes.

3. Bak de tortilla's bruin

Snijd de tortilla's in driehoeken of reepjes, bak ze in een beetje olie in de pan tot ze goudbruin zijn. Breng de bouillon op smaak met limoensap.

4. Giet de bouillon over je vegan filetstukjes en groenten

Verdeel de avocado, jalapenopeper en stukjes ossenhaas over een kom en giet de hete bouillon erover.

5. Garneer je bouillon en serveer met de gebakken tortilla

Garneer met rode ui, bieslook, koriander en bestrooi met chipotlepeper of gedroogde rode peper. Serveer met de gebakken tortilla.

CULINAIRE TIPS

Geen afval

Koriander is een gevoelig kruid dat snel uitdroogt. Je kunt dit voorkomen door een bosje in vochtig keukenpapier te wikkelen en vervolgens in een hersluitbare plastic bak in de koelkast te bewaren. Zo kun je je kruiden nog 3 dagen bewaren.

Als je een aantal pepers hebt, of ze goedkoop kunt kopen, kun je ze gemakkelijk bewaren in een mengsel van azijn, water en zout. Op internet kun je veel recepten vinden.

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