

## INGREDIENSER

- 1 pakke Hälsans Kök Filet Pieces
- 2 mel tortillas
- 1 liter grønnsaksbuljong, klar til servering
- 2 tomater
- 1 avokado
- 1 rødløk
- 1 grønn jalapeñopepper
- 3 lime
- 1 vårløk
- 1 chipotle pepper (kvernet røkt meksikansk pepper)
- 1 haug koriander



3 PORSJONER



30 MIN



MELLOM

Deilig krydret tacosuppe med herlig pålegg og full av smak – og akkurat så sterk som du liker den best. Med andre ord perfekt mat om du vil ha varme!

## FREMGANGSMÅTE

**1. Kok opp buljongen og tilsett bitene**

Kok opp buljongen. Skrell tomaterne, lag et kryss på skinnet og dypp dem i buljongen i noen sekunder. Skyll dem umiddelbart under kaldt vann og fjern skinnet fra tomaterne. Skjær tomaterne i biter og fjern frøene. Tilsett bitene til buljongen.

**2. Forbered grønnsakene og stek Filet pieces**

Stek Filet pieces i litt olje etter anvisning på pakken. Skjær avokadoen i to, fjern kjernen. Skjær avokadoene i to og skrell skinnet. Skjær vårløk, rødløk og jalapeñopepper i tynne ringer.

**3. Skjær tortillaene i trekanter og stek dem i litt olje**

Skjær tortillaene i trekanter og stek dem i litt olje i en panne til de blir brune. Smak til buljongen med limesaft.

**4. Fordel i dype tallerkener**

Fordel avokado, jalapeñopepper og filetbiter i dype tallerkener og hell i den varme buljongen.

**5. Tilsett rødløk, vårløk og koriander, Server med den stekte tortillaen!**

Tilsett rødløk, vårløk og koriander, og dryss deretter over chipotle eller tørket rød pepper. Serveres med den stekte tortillaen.

**SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO**