

# Mexikönsk kjúklingasúpa

## Hráefni

<b>5 stk</b>	kjúklingabringur
<b>1 stk</b>	laukur, skorin smátt
<b>4 stk</b>	hvítlauksgeirar, saxaðir/kramdir
<b>1 dós</b>	niðursoðnir tómatar
<b>1 teningur</b>	nautakraftur
<b>1 teningur</b>	kjúklingakraftur
<b>1 ltr</b>	vatn
<b>1 ltr</b>	tómatsafi
<b>1 msk</b>	kóríander (duft, ekki ferskt)
<b>1 tsb</b>	chilli duft (má vera meira eða minna)
<b>1 tsb</b>	cayenne pipar (má vera meira eða minna)

## Aðferð

Kjúklingurinn er skorinn í litla bita, steiktur á pönnu og settur til hliðar. Öllu öðru er blandað saman í pott og soðið í 30-60 mín. Kjúklingabitum er loks bætt út í og súpan borin fram með sýrðum rjóma, tortilla flögum og osti, sem hver bætir á sinn disk eins og hentar.

Fyrir þá sem vilja hafa almennilegt bragð af þessu þá mæli ég með að nota kryddið frá Raja (fæst í flestum verslunum)