

Mexikönsk kjúklingasúpa

Hráefni

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