



Voor 4 personen

Klaar in: 35 minuten

2 rode uien

1 rode paprika

2 jalapeñopepers

2 tenen knoflook

2 el olijfolie

2 tl gemalen komijn

2 tl gedroogde oregano

1 el pimentón

800 g rode nierbonen in blik

800 ml groentebouillon

400 g tomatenblokjes in blik

2 el tomatenpuree

1 pakje koriander

200 g zure room

100 g geraspte cheddar

1 zakje tortillachips met chilismaak

cayennepeper en zout

CHILI SIN CARNE-SOEP

met nacho's

Hak de uien, paprika, pepers (met pitjes!) en knoflook fijn. Verhit de olijfolie in een grote pan en fruit de groenten. Voeg de komijn, oregano en pimentón toe en fruit nog 1 minuut. Voeg de uitgelekte nierbonen, de groentebouillon, tomatenblokjes en -puree toe. Kruid naar smaak en breng aan de kook. Draai het vuur lager, doe een deksel op de pan en kook tot de bonen zeer zacht zijn.

Pureer de soep daarna en voeg eventueel een scheutje water toe tot de gewenste consistentie bereikt is (de soep moet redelijk dik zijn). Hak de koriander fijn en roer onder de soep, samen met de zure room. Verdeel over 4 maaltijdkommen of diepe borden. Werk af met de geraspte cheddar en serveer met de tortillachips.

