



Sopa de lima - Mexicaanse limoensoep met kip

Een frisse kippensoep uit Yucatán met veel limoen en krokante tortillareepjes. Licht, zuur en verfrissend - ideaal als lichte maaltijd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Soep

Ingrediënten

500 gr kippenbouten
1,5 liter kippenbouillon
1 ui, fijngesneden
1 groene paprika, in blokjes
2 tomaten, in blokjes
3 limoenen, sap en wat fijngeraspte schil

1 kl gedroogde oregano
1 kl gemalen komijn
2 maïstortilla's, in smalle reepjes gesneden
3 el olijfolie
1 bosje verse koriander, grof gehakt
zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Breng de kippenbouillon aan de kook in een ruime pot. Voeg de kippenbouten toe en laat ze op een matig vuur in ongeveer 30 minuten gaar koken. Schep het schuim af dat zich vormt tijdens het koken.
2. Haal de kippenbouten uit de bouillon en laat ze kort afkoelen. Trek het vlees in grove stukjes en zet apart. Houd de bouillon warm op een laag vuur.
3. Verhit 2 el olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Stoof de ui en de paprika glazig, ongeveer 5 minuten. Voeg de tomatenblokjes, oregano en komijn toe en bak nog 3 minuten mee.
4. Schep het groentemengsel in de warme bouillon. Doe het kippenvlees terug in de pot en laat alles samen nog 5 minuten zachtjes pruttelen zodat de smaken zich mengen.
5. Verhit de resterende 1 el olijfolie in een koekenpan op hoog vuur. Bak de tortillareepjes in porties krokant goudbruin, ongeveer 2 tot 3 minuten per portie. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi licht met zout.
6. Haal de soep van het vuur. Roer het limoensap en een beetje fijngeraspte limoenschil erdoor. Proef en kruid bij met zout.
7. Schep de soep in diepe borden of kommen en werk af met de krokante tortillareepjes en de gehakte verse koriander. Serveer meteen.

Tip

Voeg het limoensap pas toe nadat de soep van het vuur is gehaald. Door het sap te lang te verhitten wordt de frisse zurigheid bitter en vlak.

Lekker met

Serveer met extra schijfjes limoen aan tafel zodat iedereen de zuurgraad naar eigen smaak kan aanpassen.

Dranktip

Een gekoeld glas agua fresca van hibiscus of een lichte Mexicaanse lager zoals Corona passen uitstekend bij deze soep.

Ontdek meer recepten op kookpot.be