



Cremet majssuppe med sprøde chilikrydrede bønner og frisk tomatsalsa

Det skal du bruge

½ stk rød chili
 ½ stk rødløg
 ½ fed hvidløg
 2 dåser majs-kerner
 1 pose grøntsagsbouillon
 1 dåse bønner
 ¼ pose røget chili
 ¼+¼ stk lime
 1 stk tomat
 ½ pk koriander, frisk
 1½ dl piskefløde
 ½ pose nachochips

Det skal du selv have

smør ^b
 mel* ^b
 olivenolie ^b
 salt ^b
 peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Majssuppe:** Skyl chili, fjern evt. kerner og hak fint. Pil og hak løg og hvidløg fint. Hæld lagen fra majsene. Varm en gryde op til middelhøj varme og tilsæt 1 spsk smør. Steg hvidløg, majs og halvdelen af løg og chili i 3-4 min. Kom 1 spsk mel på og rør godt rundt. Tilføj 5 dl vand lidt ad gangen under omrøring. Tilsæt bouillon og lad suppen småkoge ca. 10 min.
3. **Sprøde chilikrydrede bønner:** Hæld lagen fra bønnerne og skyl dem i koldt vand. Kom bønnerne i en skål og vend med 1 spsk olie, ¼ tsk salt og røget chili. Skyl lime, riv skallen fint (kun det grønne) og bland det med bønnerne i skålen. Fordel bønnerne på en bageplade med bagepapir og bag i ovnen ca. 15 min.
4. **Tomatsalsa:** Skyl tomat og koriander. Skær tomat i små tern og hak koriander fint. Kom det i en skål sammen med resten af løg og chili. Vend med ½ spsk olivenolie og smag til med saft af halvdelen af lime samt lidt salt og peber.
5. **Cremet majssuppe:** Tilsæt fløde og blend suppen glat med en stavblender. Giv suppen et opkog ved middelhøj varme. Smag til med salt og peber.
6. **Servering:** Skær resten af limen i både. Top suppen med chilikrydrede bønner og servér tomatsalsa, nachochips og limebåde til.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.