

B

## OPSKRIFT

# Mexicansk Bønnesuppe



**Klar på:** 30 minutter

**Forberedelse:** 10-15 minutter

**Til:** 4 personer

## Ingredienser

- 2 gule løg
- 3 fed hvidløg
- 1 spsk. olivenolie
- ½ spsk. paprikapulver
- 1 tsk. tørret oregano
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. koriander
- salt & peber
- 1 squash
- 1 dåse hakkede tomater
- 2 ½ dl grøntsagsbouillon
- 2 dl sorte bønner
- 1 limefrugt

### Ristede kikærter

- 1 dåse kikærter
- 1 spsk. olivenolie
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. paprikapulver
- 1 tsk. salt

## Tilberedning

1. Tænd ovnen på 180 grader
2. Start med de ristede kikærter: Hæld kikærterne på en bageplade med bagepapir. Hæld olien og krydderier over og rør rundt. Rist kikærterne i ovnen i ca. 10-15 minutter indtil de er gyldne
3. Hak løg og hvidløg og svits det i olivenolien sammen med alle krydderier
4. Skyl squash og selleri, skær dem i små tern og lad dem svitse med løgene i 5 minutter
5. Tilsæt de hakkede tomater og bouillon og lad det hele simre i 10 minutter
6. Tilsæt de sorte bønner og kikærterne
7. Smag af med lime, salt og peber