**Pittige tortilla soep**

Nodig:

1 ui fijngesnipperd

3 tenen knoflook, fijngehakt

1 jalapeno peper, fijngesneden

2 eetlepels gepickelde jalapenos fijngehakt (optioneel)

2 blikken gezeefde tomaten á 400 gram (polpa)

2,5 blik water (gebruik hiervoor een blik van de gezeefde tomaten)

1 blik zwarte bonen (á 400 gram) afgespoeld

1 blik canellini bonen (á 400 gram) afgespoeld

1 blikje mais (á 150 gram) afgespoeld

1 theelepel gemalen komijn

1 mespunt gerookt paprikapoeder

chilipoeder naar smaak

1 limoen (sap + rasp)

15 gram verse koriander of peterselie (fijngehakt)

1 eetlepel groentebouillonpoeder of 1 verkruimeld bouillonblokje

3 eetlepels olie + extra om de ui in aan te fruiten

1 of 2 tortillawraps in dunne reepjes gesneden

toppings: avocado/geraspte kaas

zout

peper

Bereiding:

Snipper de ui, hak de knoflook en snijd de jalapeno peper fijn. Als je ook

gepickelde jalapeno pepers gebruikt, hak je deze ook zo fijn mogelijk. Giet de

bonen en de mais af en spoel deze af onder de kraan tot het schuim verdwenen

is. Verhit een theelepel olie in een soeppan en fruit hierin de gesnipperde ui,

fijngehakte knoflook en de jalapeno peper aan samen met een snufje zout. Bak

dit ongeveer 5 minuten tot de ui zacht en glazig is. Voeg de gemalen komijn, gerookt paprikapoeder en chilipoeder toe. Bak dit even mee tot de geuren vrijkomen. Daarna voeg je 2 blikken gezeefde tomaat toe. Vervolgens vul je deze met water

(2,5 blik) en dit voeg je toe aan de soep. Doe de bonen en de mais erbij, samen met een eetlepel groentebouillonpoeder of een verkruimeld bouillonblokje. Laat dit op een zacht vuurtje koken voor ongeveer 15 minuten. Terwijl de soep kookt, ga je de tortillareepjes maken. Snijd de tortilla in dunne reepjes, verhit 2 tot 3 eetlepels olie in een koekenpan en bak in twee rondes de tortillareepjes bruin en knapperig. Laat ze uitlekken op een stukje keukenpapier en bestrooi met zout. Hak de koriander of peterselie fijn en roer dit door de soep. Houd een beetje apart voor de garnering. Rasp de limoen en voeg het rasp en sap toe aan de soep samen met de fijngehakte gepickelde jalapeno pepers. Breng de soep op smaak met zout en peper en serveer met de toppings naar keuze.