



Paprikasoep met tortillatosti



Ingrediënten: 8 kleine tortilla's, 300 g ~ 75 g geraspte kaas, belegen ~ 75 g feta, verbrokken ~ 8 el tortillasaus ~ 100 g rauwe ham, in reepjes geknipt ~ 2 rode paprika's, in stukken ~ 2 rode ui, fijngesnipperd ~ 1 pak gepureerde tomaten, 500 g ~ 2 bouillonblokjes ~ 1 el paprikapoeder, mild ~ 2 el olijfolie

Beschrijving: Verhit de olie en bak de ui glazig. Voeg de paprika toe en bak 2 minuten mee. Voeg de tomaten, paprikapoeder, bouillonblokjes en 1 liter water toe. Laat 15 minuten sudderen. Meng de kaas met de saus en verdeel dit over 4 tortilla's. Verdeel de ham hierover en leg hierop de andere vier tortilla's. Bak in een droge koekenpan de tortilla's aan beide zijden op laag vuur zodat de buitenkant knapperig is en de kaas gesmolten. Pureer de soep met een staafmixer in de pan. Breng op smaak met peper en zout. Snij de tortillatosti's doormidden en serveer ze met de soep.

Voedingswaarde: per portie 428 kcal, 21 g eiwit, 23 g vet waarvan 10 g verzadigd, 35 g koolhydraten, 3 g vezel

Benodigde tijd:

25 minuten

liefhebbers kunnen wat gehakte jalapeño-pepers door de kaas mengen.