

## Mexíkósk kjúklíngasúpa

1 l tómatsafi

Tómatar

1 tengingur kjúklíngakraftur/grænmetískraftur

$\frac{1}{2}$  - 1 tsk chilí krydd

$\frac{1}{2}$  - 1 tsk cayenna pípar

2 tsk worchester sósa

Laukur

Maískorn

paprika

Kjúklíngur

Vatn og rjómi

1. Brytjið kjúklíngabringur í litla bita og setjið í ofn í 20 mínútur.
2. Setjið tómatsafa og  $\frac{1}{2}$  L af vatni í pott, ásamt kryddinu.
3. Brytjið niður tómata, papríku og lauk og setjið út í pottinn.
4. Þegar súðan hefur komið upp er rjómanum bætt út í.
5. Að lokum er kjúklíngnum bætt út í, látið sjóða á vægum hita í 10 mínútur. Smakkið súpuna og bragðbætið ef þarf.

### Meðlæti

Sýrður rjómi

Rífinn ostur

Tortilla flögur

guacamole