

## Recept van de maand



### Mexicaanse bonensoep in augustus

*Een recept van Dinie Bloemendal. Lekker en makkelijk voor op de camping!*

#### **Wat je nodig hebt voor 2 à 3 personen**

- 1 rode paprika
- 1 dunne prei
- 1 kleine courgette
- 1 ui
- 200 gram kipfilet
- 1 eetlepel olie
- 1 dl gezeefde tomaten
- 1 klein blikje kidneybonen
- 1 klein blikje mais
- ½ zakje kruidenmix voor Chili con carne
- ½ liter bouillon

#### **Bereidingswijze**

Maak de groente schoon. Snijd de paprika en de courgette in blokjes, de prei in ringen, en snipper de ui. Snijd de kipfilet in blokjes. Verwarm de olie en bak hierin de kip bruin. Fruit de ui kort mee. Voeg de rest van de groente toe met de kruidenmix, de gezeefde tomaten en de bouillon en breng dit aan de kook.

Kook de soep 10 minuten. Voeg de uitgelekte bonen en mais toe en kook de soep nog 5 minuten. Maak de soep op smaak met peper en zout.

Lekker met brood!