



Mexicansk tomatsuppe med trangiabrød

(Passende til den store gryde i en trangia)

Ingredienser

1 pakke bacon i tern
1 dåse bønner
1 dåse majs
2 fed hvidløg
1 løg
1 peberfrugt
1 dåse hakkede tomater
1 bouillonterning
½ tsk. Spidskommen
1 spsk paprika
1 tsk chili
Salt og peber

Trangiabrød

4 dl. Mel
1 spsk. Bagepulver
lidt salt
1 tsk. Timian
1½ dl. Vand
2 spsk. Olie





Fremgangsmåde

Del jer op så i begynder på både brød og suppen samtidig, men bag brødet før i laver suppen

Suppe

Hak løg og hvidløg fint

Skær peberfrugt i tern

Svits bacon i lidt olie til det er sprødt – tag det af varmen

Svits løg, hvidløg og peberfrugt i lidt olie

Tilsæt paprika, spidskommen og chili

Tilsæt bønner, majs, tomater, bouillonterning og lidt vand – og lad suppen koge op.

Smag til med salt og peber

Brød

Bland de tørre ingredienser i en pose.

Tilsæt vand og olie og ælt dejen direkte i posen.

Åbn posen, tryk dejen på plads i panden med fugtige hænder, så fingrene og dej ikke klistrer sammen.

Bag på Trangiapanden i rigeligt olie. - Brødet er klar, når det er blevet brunt på begge sider.

Velbekomme!

