

## Sancocho con Mazurka

(Panamansk Höns-soppa med Majs)

Sancocho är en typisk Panamansk soppa. Olika regioner i landet varierar receptet något då pumpan kan bytas ut mot den lokala rotfrukten "ñame".

Ingredienser 4 portioner

1 höna eller kyckling  
1 lök  
4 knippen Culantro eller Koriander  
5 Vitlösklyftor  
1 te-sked Orégano  
2 Ají Dulces eller Chili Poblano  
250 gr Yuca (Cassava)  
250 gr Zapallo (Pumpa)  
2 Hela majscolvar  
1 msk D'Elidas  
Salt



Dela kycklingen i bitar och stek den i en stekpanna med lite olja, lök, koriander, chili poblano, orégano och D'Elidas. Koka Yuca, Pumpa och majscolvar i en separat kastrull med Hönsbuljong. Häll över stekpannans innehåll i soppan. Låt koka på svag värme cirka 20 min.



[www.delidas.se](http://www.delidas.se)