



Spicy soep van zoete aardappel

met maïs, feta en limoen salsa



20-30min



2 personen

Wat is er nou beter dan een lekker soepje tijdens de koude dagen? Inderdaad, een soepje met een knapperige topping! Deze pittige zoete aardappelsoep warmt je op en met de feta-salsa er bovenop is het feest compleet. Lekker dippen met een knapperige knoflook-baguette en eet smakelijk.

Wat je van ons krijgt

- teen knoflook
- chilipepertje
- bosui
- verse koriander
- zoete aardappel
- limoen
- ui
- groente bouillonblokje ⁹
- baguette ¹
- gerookt paprikapoeder
- blikje zoete mais
- feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakplaat
- dunschiller
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- oven met grillfunctie
- staafmixer
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 700.0kcal, vet 27.3g, eiwit 20.1g, koolhydraten 85.5g



1. Ui en knoflook bakken

Ui pellen, halveren en in ringetjes snijden. **Knoflook** pellen en voor de helft fijnhakken. Middelgrote kookpan met 1el olijfolie op laag-gematigd vuur verhitten en **ui** met een snufje zout in 3-5min zacht bakken. **Gehakte knoflook** en **paprikapoeder** toevoegen en 2min bakken. Waterkoker met water aan de kook brengen.



4. Baguette roosteren

Baguette in de lengte doormidden snijden. Op een bakplaat leggen en in ca. 3min goudbruin onder de grill roosteren. **Overgebleven knoflook** licht over de sijkant van de **baguette** wrijven en met een beetje olijfolie besprenkelen.



2. Zoete aardappel koken

Ondertussen **zoete aardappels** schillen en in 1,5cm grote stukken snijden. **Aardappelstukken, bouillonblokje** en 800ml kokend water toevoegen aan de kookpan. Opnieuw aan de kook brengen, deels met een deksel afdekken en 15min laten borrelen totdat de **aardappel** zacht is. Grill voorverwarmen op middelhoge stand.



5. Soep pureren

Zodra de **zoete aardappel** gaar is, kookpan van het vuur halen en met een staafmixer tot een gladde soep pureren. **Soep** op smaak brengen met zout en peper. Tip: als de **soep** te dik is, een beetje water toevoegen om hem iets dunner te maken.



3. Feta-salsa maken

Ondertussen **bosui** in dunne ringetjes snijden. **Koriander** met steeltjes fijnhakken. **Chilipeper** fijnhakken, zaadjes verwijderen voor minder pittig. **Maïs** laten uitlekken. **Limoen** halveren en uitpersen. **Feta** in een kom verkruimelen. **Maïs, bosui, koriander, limoensap** en **chili** naar wens aan **feta** toevoegen. Op smaak brengen met zout en peper.



6. Serveren

Soep over twee kommen verdelen en met **maïs en feta-salsa** toppen. Besprenkelen met een beetje olijfolie en versgemalen peper. Serveren met de geroosterde **knoflookbaguette**.