

Id4047 web 3b8849de8f8cfd16469b97c5c657c6b0

## Zwarte bonensoep met ei

en brood met feta-srirachadip



20-30min



Voor 3-4 personen

Echt Mexicaanse soep van zwarte bonen is zo'n gerecht dat je misschien nog nooit op tafel hebt gezet, maar dat je na het proeven zeker nog een keer wil eten. Dit bordje romige soep is namelijk heerlijk verwarmend, vullend en lekker. Zeker als je er knapperig gebakken brood en een pittige dip van feta en sriracha bij serveert en een zachtgekookt eitje in de soep hebt verstopt. Jammie!

## Wat je van ons krijgt

- chipotle spice mix <sup>6,10,11,15</sup>
- bruine baguettes <sup>1</sup>
- feta <sup>7</sup>
- soepgroenten <sup>9</sup>
- eieren <sup>3</sup>
- zwarte bonen
- groentebouillonblokje <sup>9</sup>
- verse koriander
- srirachasaus
- limoen

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- grote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- maatbeker
- oven
- staafmixer
- waterkoker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voorname­lijk de bladgroenten en slabla­deren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 695.0kcal, vet 30.9g, eiwit 32.3g, koolhydraten 67.3g



### 1. Soep starten

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Verwarm de oven voor op 220°C. Verhit 1el olijfolie in een grote kookpan op middelhoog vuur en bak de **soepgroenten** en de **helft van het chipotlepoeder** 2-3min. Pluk de **korianderblaadjes** en hak ze grof. Hak de **steeltjes** fijn en voeg ze aan de pan toe.



### 4. Eieren koken

Doe de rest van het gekookte water en de **eieren** in een kleine kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Kook de **eieren** 4-6min, afhankelijk van hoe je je **eitje** gekookt wilt hebben. Giet dan af en laat de **eieren** 'schrikken' onder de koude kraan of in een kom koud water.



### 2. Soep koken

Schenk 1L gekookt water in de pan en verkrui­mel de **bouillonblokjes** erboven. Giet de **zwarte bonen** af in een zeef, spoel ze om en voeg ze ook aan de pan toe. Breng de **soep** aan de kook, leg een deksel op de pan en laat ca. 10min op middellaag vuur sudderen.



### 5. Soep pureren

Maak de staafmixer schoon en pureer de **soep** glad. Voeg eventueel meer water toe als de **soep** te dik is. Breng op smaak met zout, peper en evt. meer **chipotlepoeder**. Snijd het **afgebakken brood** in sneetjes.



### 3. Fetadip maken

Bak de **baguettes** in 5-8min in de oven af. Pers de **limoen** uit. Verkrui­mel de **feta** boven een hoge (maat)beker en voeg de **srirachasaus**, **3el limoensap**, 3el olijfolie en 5-6el water toe. Pureer met een staafmixer tot een **gladde saus**.



### 6. Soep afmaken

Pel de **eieren** en snijd ze doormidden. Schep de **soep** in kommen, leg **twee eihelften** in elke kom. Bestrooi de **soep** met de **gehakte koriander** en serveer met het **brood** en de **fetadip**.