



Mexicaanse maïssoep

met fetatopping en tortillachips



20-30min



Voor 3-4 personen

Oh wat zijn wij fan van deze zomerse soep van maïs en paprika! Niet alleen omdat de soep zelf heerlijk kruidig is, maar ook omdat je 'm topt met zachte feta en er homemade tortillachips bij serveert. Wraps zijn namelijk niet alleen heel handig om eten in op te rollen. Je kunt ze ook in driehoekjes snijden en bakken in de oven. Het resultaat is een super knapperig chipje dat ideaal is om je soep mee op te lepelen!

Wat je van ons krijgt

- 1x wortelplakjes
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 ui
- 4 blikjes maïs
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 groentebouillonblokjes ⁹
- 1x wraps ¹
- 10g verse koriander
- 1 bosui
- 1 limoen
- 1x feta ⁷
- 5g Hot Stuff Blossom spice blend

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- evt. boter of margarine

Kookgerei

- grote kookpan
- oven
- staafmixer
- maatbeker
- waterkoker
- fijne keukenrasp
- 2 bakplaten met bakpapier
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 605.0kcal, vet 25.6g, eiwit 17.3g, koolhydraten 71.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Breng 1,5L water in een waterkoker aan de kook. Neem de **wortelplakjes** uit de verpakking. Snijd de **bleekselderij** in schijfjes. Pel en hak de **ui** grof. Giet de **maïs** af in een zeef en spoel om met koud water.



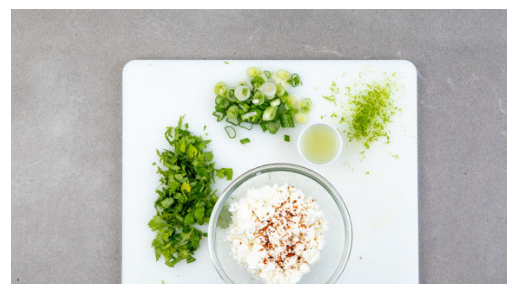
4. Tortillachips bakken

Neem de **wraps** uit de verpakking en snijd ze in driehoekjes. Verdeel de **tortillachips** in een enkele laag over 2 bakplaten met bakpapier en hussel ze om met 1el olijfolie, peper en een snuf zout. Bak de **tortillachips** 5-8min in de oven tot ze goudbruin en knapperig zijn. *Tip:* bestrooi de **chips** voor wat extra pit met een snufje **Hot stuff! spice blend**.



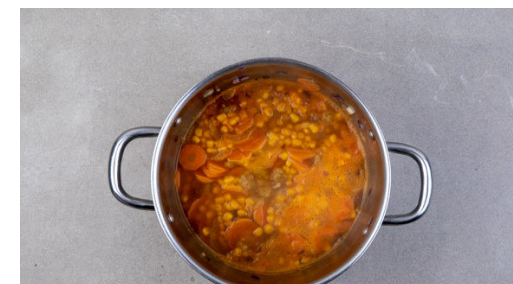
2. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote kookpan op middelhoog vuur en bak de **ui**, **wortel** en **bleekselderij** met een snuf zout 2-3min totdat de **ui** glazig is. Pel en hak de **knoflook** grof en voeg met de **maïs** en de **helft van het gerookte paprikapoeder** aan de pan toe. Bak 3-4min al roerend en schenk er 1,2L gekookt water bij.



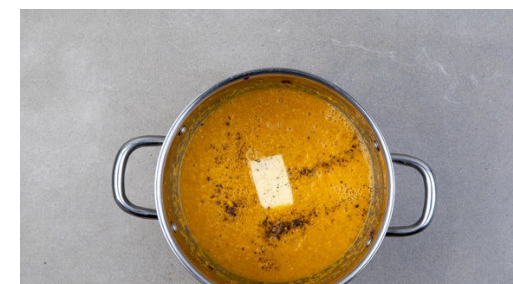
5. Garnering voorbereiden

Hak de **koriander** grof en snijd de **bosui** in dunne ringen. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Verkruiemel de **feta** boven een kommetje en voeg de **koriander**, **bosuiringen**, **1tl limoenrasp** en **1el limoensap** toe. Breng de **fetatopping** op smaak met een snuf **spice blend**.



3. Soep koken

Verkruiemel de **bouillonblokjes** boven de pan, roer door om te verdelen en breng het geheel aan de kook. Kook de **soep** op middellaag vuur ca. 10min tot de **groenten** gaar en zacht zijn.



6. Soep pureren

Neem de pan van het vuur en pureer de inhoud met een staafmixer glad. Verdun evt. de **soep** met extra water. Breng de **soep** op smaak met **1el limoensap**, zout, peper en evt. 1el (plantaardige) boter. Schep de **soep** in kommen en garneer met de **fetatopping** en serveer de **tortillachips** erbij.