

MARLEY SPOON



Zoete aardappelsoep

met een frisse feta-maïssalsa



20-30min



Voor 3-4 personen

De zoete aardappel wordt in elk land anders gegeten. In Canada en Vietnam zijn ze verzot op zoete aardappelfriet en in Suriname weten ze als geen ander deze oranje held in toetjes te verwerken. In dit kleurrijke recept maak je van de zoete aardappel een soep, op smaak gebracht met gerookt paprikapoeder en getopt met een frisse salsa van maïs, bosui en feta. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- maïs
- bosui
- verse koriander
- groentebouillonblokje ⁹
- rood chilipepertje
- limoen
- feta ⁷
- ui
- zoete aardappel
- gerookt paprikapoeder
- knoflook
- baguette ¹

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- kookpan
- maatbeker
- oven
- staafmixer
- zeef

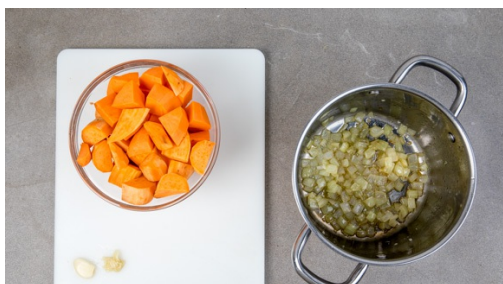
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 595kcal, vet 18.3g, koolhydraten 87.3g, eiwit 15.5g



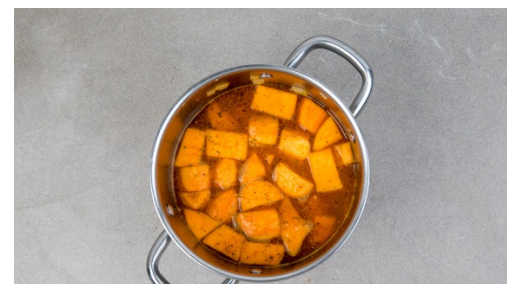
1. Ui en knoflook bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng 1,2L water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **ui** grof. Pel en halveer de **knoflook**, hak **een helft** fijn. Verhit 1el olijfolie in een grote kookpan en bak de **ui** met een snufje zout op middelhoog vuur in 3-4min zacht. Schil en snijd intussen de **zoete aardappels** in grote stukken.



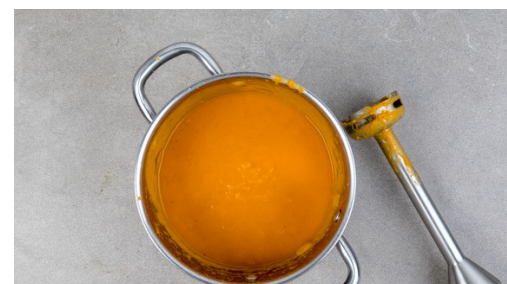
4. Brood roosteren

Snijd de **baguettes** in de lengte door en leg met de snijkant naar boven op een bakplaat met bakpapier. Bak de **baguettes** 8-10min in de oven tot ze goudbruin en knapperig zijn. Kerf intussen een ruitjespatroon in de **andere knoflookhelft**. Besprenkel de gebakken **broodjes** met wat olijfolie en wrijf de **knoflookteen** over het **brood**.



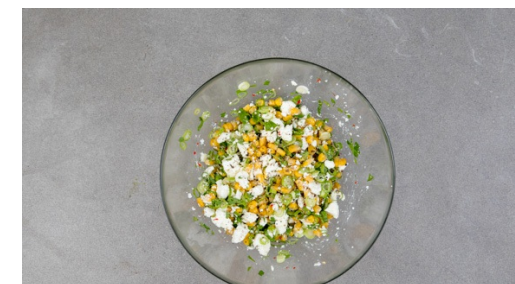
2. Zoete aardappel koken

Voeg de **gehakte knoflook** met een mespunt **gerookt paprikapoeder** aan de kookpan toe en bak 1min roerend mee. Doe dan de **stukken aardappel** en het gekookte water erbij. Verkruiemel het **bouillonblokje** erboven en breng aan de kook. Laat deels afgedekt 15-20min koken totdat de **aardappel** gaar is.



5. Soep pureren

Neem de pan van het vuur zodra de **aardappels** gaar zijn. Pureer met een staafmixer tot een gladde **soep**. Proef en breng evt. op smaak met zout en peper. Evt. kun je een beetje water aan de **soep** toevoegen om deze iets dunner te maken.



3. Salsa maken

Snijd intussen de **bosui** in dunne ringen. Hak de **koriander** fijn. Halveer het **chilipepertje**, verwijder de zaadlijsten en hak het **pepertje** fijn. Giet de **maïs** af. Pers de **limoen** uit. Verkruiemel de **feta** grof. Meng de **maïs**, **bosui**, **koriander**, **1-2el limoensap**, de **feta** met **chilipeper** naar wens. Breng de **salsa** op smaak met zout en peper en zet opzij...



6. Soep garneren

Verdeel de **soep** over de kommen en garneer met een paar lepels **salsa**. Schenk er een straaltje olijfolie over en bestrooi met wat peper. Serveer de **soep** met het **knoflookbrood** en de **rest van de salsa**.