

DINNERLY



Mexicaanse zoete aardappelsoep met feta

met maïs en krokante tortillachips



ca. 25min



2 personen

Tortillachips zijn heerlijk als snack gedipt in salsa, maar vandaag serveren we deze krokante Mexicaanse lekkernij met een warm gerecht uit hetzelfde land: zoete aardappelsoep! Dit aromatische gerecht is door de Mexicaanse kruiden al heel smaakvol, maar wordt een echte traktatie door de zoutige feta en frisse maïs die erbovenop geserveerd worden.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 blik maïs
- 2 zoete aardappels
- 1 rode ui
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 1x tortilla's ¹
- 150g feta ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote kookpan met deksel
- dunschiller
- maatbeker
- zeef
- staafmixer

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

KOOKTIP

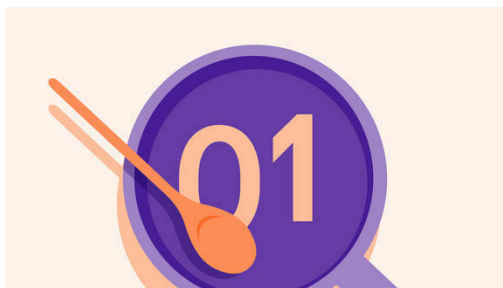
Overgebleven tortilla's kun je prima invriezen. Zo blijven ze maanden goed.

ALLERGENEN

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

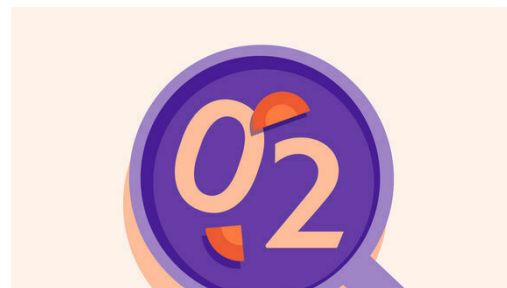
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 840kcal, vet 39.8g, koolhydraten 90.5g, eiwit 24.5g



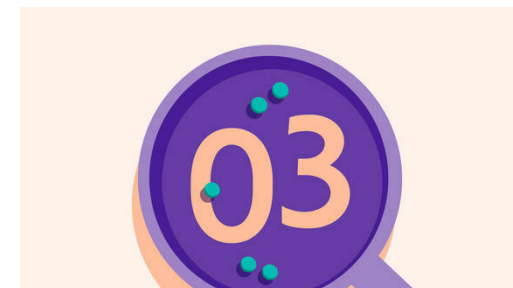
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Giet de **maïs** af in een zeef en laat uitlekken. Schil de **zoete aardappel** en snij 'm in in stukken van 2-3cm. Pel de **ui** en 1 teen knoflook en snij fijn.



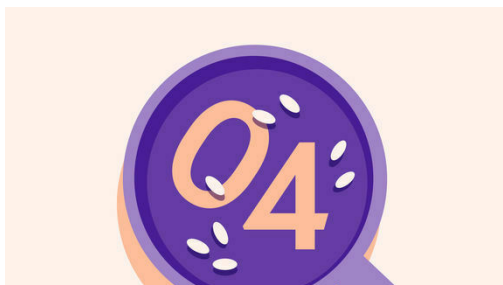
2. Uien bakken

Verhit een grote kookpan met 1el olijfolie. Bak **1el van de uien** en de helft van de knoflook tot ze flink gebruind zijn.



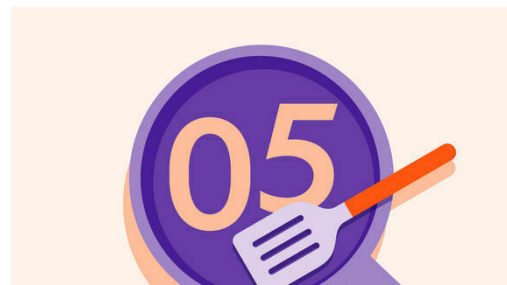
3. Soep koken

Voeg de **rest van de uien**, de **zoete aardappel**, de **helft van de maïs** en de rest van de knoflook toe. Overgiet het met 500ml water en draai het vuur laag. Voeg **1tl kruidenmix** en 1tl zout toe en laat de **soep** op middelhoog vuur 12-15min afgedekt sudderen.



4. Tortillachips bakken

Snij **4 tortilla's** in repen van ca. 2cm breed. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en meng ze met 1-2el olijfolie, een flinke snuf zout en een snuf peper. Verdeel ze gelijkmatig over de bakplaat en bak in 5-7min knapperig. **Let op:** hou de chips goed in de gaten, ze kunnen ineens aanbranden.



5. Afmaken en serveren

Verkruimel de **feta** met je vingers. Neem de kookpan van het vuur als de **zoete aardappels** gaar zijn. Pak een staafmixer en pureer ze tot een romige soep. Voeg als nodig 3-4el water toe. Proef en breng op smaak met zout. Garneer de **soep** met de **feta** en ca. **2el maïs** en bestrooi naar smaak met de **rest van de kruidenmix**. Serveer met de tortillachips.



6. Go green

Om je gerecht nóg meer kleur te geven kun je wat verse koriander of partjes limoen toevoegen. Dat past perfect qua kleur én smaak!