



Zoete aardappelsoep met tortillachips

met koriander en gerookte amandelen



ca. 25min



2 personen

Op frisse dagen is er niks beters dan een heerlijke soep. En deze soep - met Mexicaanse flair en krokante tortillachips - warmt je zeker op. Met als hoogtepunt de topping van vegan mayo, limoensap, groene chili en gerookte amandelen. Wij weten het zeker, je slurpt deze hartige soep in een mum van tijd op!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 2 rode paprika's
- 10g groentebouillonpoeder
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 teen knoflook
- 1 groene chilipeper
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 1 tomaat
- 20g verse koriander
- 1 onbehandelde limoen
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 1x tortillachips

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer met beker
- dunschiller
- maatbeker

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

Allergenen

mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 821kcal, vet 44.3g, koolhydraten 89.5g, eiwit 12.3g



1. Groenten

Schil de **zoete aardappels** en snijd ze in blokjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika's** ook in blokjes. Los het **bouillonpoeder** op in 700ml heet water.



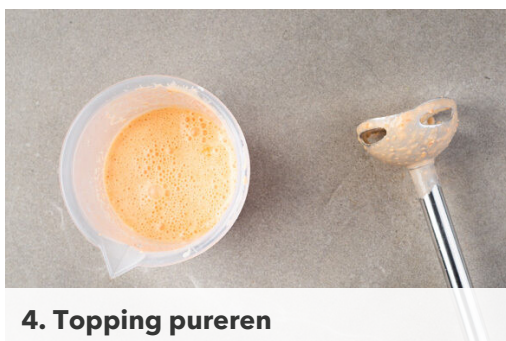
2. Groenten koken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **zoete aardappel** en de **paprika** 3-4min. Voeg de **Mexicaanse kruiden** toe en bak ca. 30sec mee. Voeg de **bouillon** toe en leg een deksel op de pan. Kook 10-15min op middelhoog vuur, tot de **zoete aardappel** zacht is.



3. Topping voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** grof. Snijd de **chilipeper** in fijne ringen. Verwijder de zaadlijsten als je het minder pittig wilt. Hak de **gerookte amandelen** grof. Snijd de **tomaat** in blokjes. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Pers **een helft** van de **limoen** uit, snijd de **andere helft** in partjes.



4. Topping pureren

Houd **wat tomatenblokjes** en **koriander** apart voor de garnering. Doe de **rest van de tomatenblokjes** en de **rest van de koriander** met de **knoflook**, de **chilipeper**, de **gerookte amandel**, de **vegan mayonaise**, **limoensap** en een flinke snuf zout in een hoge (maat)beker. Pureer zo glad mogelijk.



5. Soep pureren

Spoel de staafmixer af en pureer dan de **soep** glad. Voeg evt. wat water toe als de **soep** te dik is.



6. Afmaken en serveren

Schep de **soep** op in diepe borden of kommen en besprenkel met de **topping**. Verdeel de **rest van de tomatenblokjes** en de **rest van de koriander** erover. Geef de **limoenpartjes** en de **tortillachips** erbij.