



Mexicaanse tortillasoep

met maïs en gegrilde paprika



20-30min



2 personen

Wij waren instant verliefd op deze makkelijke Mexicaanse tortillasoep van chef Kyra. Dit warme bordje soep van tomaten en gegrilde paprika gaat namelijk vergezeld van knapperig gebakken tortillachipjes waar je niet vanaf kunt blijven. Deze warme traktatie serveer je verder met knapperige maïs, knisperende pompoenpitten en yoghurt. Wat ons betreft een verwarmend winteravondgerecht!

Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 9

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- koekenpan
- maatbeker
- oven met grillfunctie
- staafmixer
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Heeft je oven geen grillstand? Verwarm hem dan voor op 250°C.

Allergenen

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

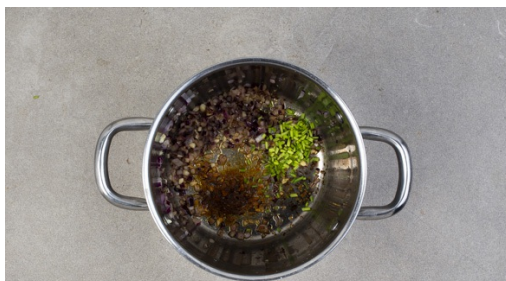
Voedingswaarde per portie

calorieën 842kcal, vet 45.3g, koolhydraten 82.8g, eiwit 21.1g



1. Paprika roosteren

Zet de oven met de grill aan (**zie tip, links**). Halveer de **paprika**, verwijder de kern en het steeltje. Plaats de **paprikahelften** op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met olijfolie, bestrooi met een snufje zout en rooster ca. 15min bovenin de oven totdat het velletje van de **paprika** begint te blakeren. Neem uit de oven en laat iets afkoelen.



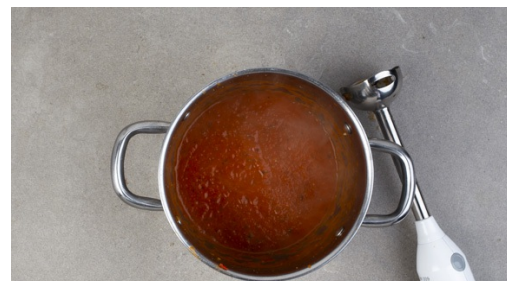
4. Soep starten

Verhit 1el olie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en voeg de **ui** en **knoflook** toe. Bak 2-3min totdat de **ui** zacht is. Hak intussen de **geroosterde paprika** grof. Voeg dan **1/2tl spice mix** en de **koriandersteeltjes** aan de pan toe en bak al roerend 1min.



2. Ingrediënten voorbereiden

Verhit intussen een grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pompoenpitten** in 2-3min goudbruin. Schep de **pompoenpitten** uit de pan en zet opzij voor stap 6. Pel en hak de **ui** en **knoflook** grof. Pluk de **korianderblaadjes** en hak ze fijn. Hak de **steeltjes** ook fijn. Snijd de **helft van de wraps** in dunne repen en snijd de repen in kleinere stukken.



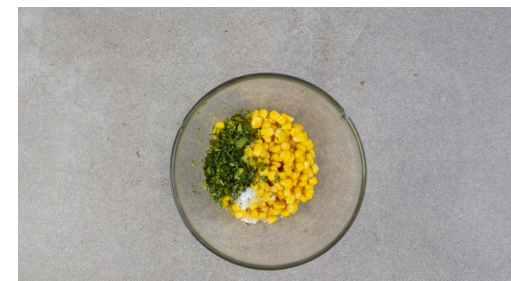
5. Soep koken

Voeg de **tomatenblokjes, paprika** en 200ml water aan de kookpan toe. Verkruiemel het **bouillonblokje** erboven, roer door en laat de **soep** ca. 10min pruttelen. Roer er 1/2tl suiker en 1-2tl azijn door. Haal de **soep** van het vuur en pureer hem glad met een staafmixer. Voeg evt. een scheutje water toe. Breng de **soep** op smaak met peper en zout.



3. Tortillachips bakken

Verhit de gebruikte koekenpan met een laagje olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **tortillareepjes** in delen in 1-2min goudbruin. Zet het vuur evt. lager. Schep ze uit de pan en laat ze op een stuk keukenpapier uitlekken. Hussel om met een snufje **chili con carne spice mix** en een flinke snuf zout. De **rest van de wraps** kun je voor een ander recept bewaren.



6. Topping maken

Giet de **maïs** in een zeef af. Meng de **maïs, gehakte korianderblaadjes**, 1tl olijfolie, 1 snuf zout en 1tl azijn in een kommetje. Schep de **soep** in kommen en garneer met een schepje **yoghurt** en de **topping**. Bestrooi met de **pompoenpitten** en serveer met de **tortillachips**.