

Zwarte bonensoep met ei

en brood met feta-srirachadip



20-30min



2 personen

Echt Mexicaanse soep van zwarte bonen is zo'n gerecht dat je misschien nog nooit op tafel hebt gezet, maar dat je na het proeven zeker nog een keer wil eten. Dit bordje romige soep is namelijk heerlijk verwarmend, vullend en lekker. Zeker als je er knapperig gebakken brood en een pittige dip van feta en sriracha bij serveert en een zachtgekookt eitje in de soep hebt verstopt. Jammie!

Wat je van ons krijgt

- 6,10,11,15
- 1,6,7
- 9
- 7
- 9
- 3

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- kleine kookpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- oven
- staafmixer
- waterkoker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 690kcal, vet 35.6g, koolhydraten 57.9g, eiwit 29.1g



1. Soep starten

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Verwarm de oven voor op 220°C. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en bak de **soepgroenten** en de **helft van het chipotlepoeder** 2-3min. Pluk de **korianderblaadjes** en hak ze grof. Hak de **steeltjes** fijn en voeg ze aan de pan toe.



4. Eieren koken

Doe de rest van het gekookte water en de **eieren** in een kleine kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Kook de **eieren** 4-6min, afhankelijk van hoe je je **eitje** gekookt wilt hebben. Giet dan af en laat de **eieren** 'schrikken' onder de koude kraan of in een kom koud water.



2. Soep koken

Schenk 500ml gekookt water in de pan en verkruiemel het **bouillonblokje** erboven. Giet de **zwarte bonen** af in een zeef, spoel ze om en voeg ze ook aan de pan toe. Breng de **soep** aan de kook, leg een deksel op de pan en laat ca. 10min op middellaag vuur sudderen.



5. Soep pureren

Maak de staafmixer schoon en pureer de **soep** glad. Voeg eventueel meer water toe als de **soep** te dik is. Breng op smaak met zout en peper. Snijd het **afgebakken brood** in sneetjes.



3. Fetadip maken

Bak de **baguette** in 5-8min in de oven af. Pers de **limoen** uit. Verkruiemel de **feta** boven een hoge (maat)beker en voeg de **srirachausaus**, **2el limoensap**, 2el olijfolie en 3-4el water toe. Pureer met een staafmixer tot een **gladde saus**.



6. Soep afmaken

Pel de **eieren** en snijd ze doormidden. Schep de **soep** in kommen, leg **twee eihelften** in elke kom. Bestrooi de **soep** met de **gehakte koriander** en serveer met het **brood** en de **fetadip**.