

DINNERLY



Goedgevulde huevos rancheros-soep met zoete aardappel en paprika



ca. 30min



2 personen

Huevos rancheros is een geliefd Mexicaans gerecht dat allerlei vormen heeft, maar altijd eieren en saus bevat. Het wordt meestal als ontbijt gegeten, vult goed en smaakt heerlijk. Vandaag hebben onze chefs zich door dit gerecht laten inspireren om een heel bijzondere soep te maken met paprika, wortel, zoete aardappel en kruiden. Natuurlijk serveer je deze hartige soep met een gekookt ei en zelfgemaakte tortillachips.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 paprika
- 1 wortel
- 2 zoete aardappels
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x tortilla's¹
- 2 biologische eieren³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- maatbeker
- staafmixer

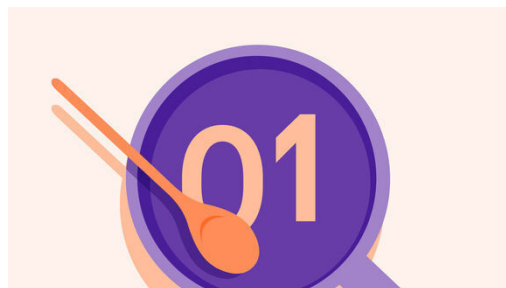
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

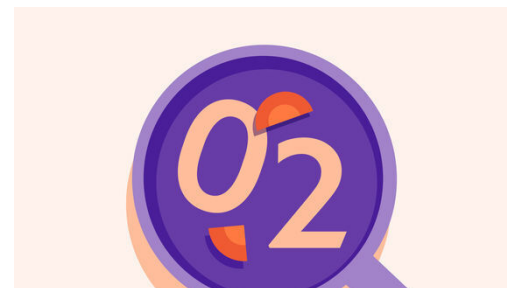
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 752kcal, vet 32.6g, koolhydraten 89.0g, eiwit 18.6g



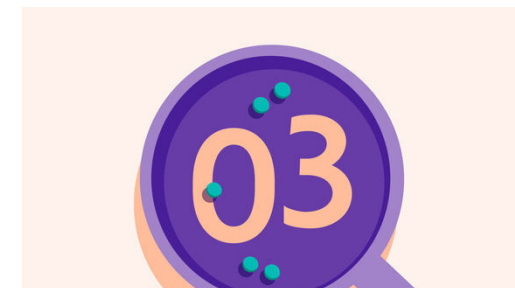
1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in blokjes van 2-3cm. Schrob of schil de **wortel**, snij in de lengte doormidden en dan ook in blokjes van 2-3cm. Snij de **zoete aardappels incl. schil** ook in grove blokjes. Pel 1 teen knoflook en snij grof.



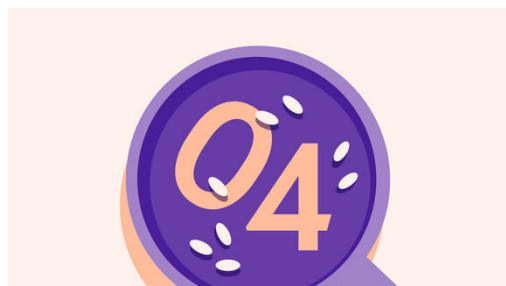
2. Groente bakken

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **paprika, wortel** en **zoete aardappel** toe en roerbak ca. 3min. Schep dan de **kruidenmix**, de **helft van het bouillonpoeder** en de knoflook erdoor. Bak nog eens ca. 30sec. (De **rest van het bouillonpoeder** kun je voor een ander gerecht bewaren.)



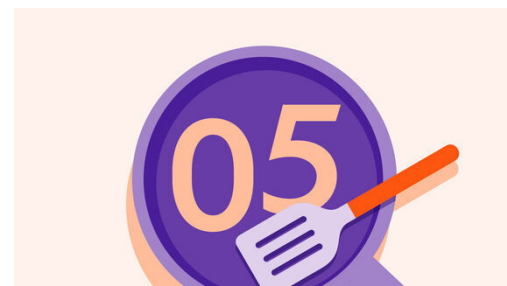
3. Soep opzetten

Giet 300ml heet water erbij, leg een deksel op de pan en laat de **groente** 12-14min borrelen tot ze zacht zijn. Snij de **tortilla's** in driehoekjes ter grootte van chips, hussel deze om met 2el olijfolie en wat peper en zout. Leg ze zonder dat ze overlappen op een bakplaat met bakpapier en bak in 4-6min krokant. **Let op:** ze kunnen snel aanbranden. Haal uit de oven en laat afkoelen.



4. Eieren koken

Breng in een kleine kookpan voldoende water voor de **eieren** aan de kook. Leg de **eieren** voorzichtig in het kokende water en kook ze op middelhoog vuur ca. 6min (voor zachtgekookt) tot 8min (voor hardgekookt). Giet de **eieren** af, laat ze schrikken onder de koude kraan en pel ze.



5. Soep afmaken

Haal als de **groente** zacht zijn de pan van het vuur en roer 1el azijn erdoor. Pureer de **groente** met een staafmixer tot een **zachte soep**, voeg scheutjes water toe als je 'm te dik vindt. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Schep de **soep** in borden of kommen, halveer de **eieren** en leg ze erbovenop. Verkruiemel enkele **chips** over de **soep** en serveer de rest eraan.



6. Maar dan met kaas!

Huevos rancheros worden vaak met fetakaas geserveerd. Heb je nog een stukje feta in de koelkast liggen? Verkruiemel deze dan als garnering over de soep. Heerlijk!