



Mexicaanse maïssoep

met fetatopping en tortillachips



20-30min



2 personen

Oh wat zijn wij fan van deze zomerse soep van maïs en paprika! Niet alleen omdat de soep zelf heerlijk kruidig is, maar ook omdat je 'm topt met zachte feta en er homemade tortillachips bij serveert. Wraps zijn namelijk niet alleen heel handig om eten in op te rollen. Je kunt ze ook in driehoekjes snijden en in de oven te bakken. Het resultaat? Een super knapperig chipje om je soep mee op te lepelen.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 ui
- 2 blikjes maïs
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x wraps ¹
- 10g verse koriander
- 1 bosui
- 1 limoen
- 1x feta ⁷
- 1 zakje tex-mexkruiden

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- evt. boter

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- middelgrote kookpan
- staafmixer
- maatbeker
- waterkoker
- fijne keukenrasp
- zeef

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

Kooktip

Bestrooi de chips voor wat extra pit met een snufje van de kruidenmix.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 770 kcal vet 25,1 g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Breng 1L water in een waterkoker aan de kook. Schil of schrob de **wortel** en snijd hem in schijfjes. Snijd de **bleekselderij** in schijfjes. Pel en hak de **ui** grof. Giet de **maïs** af.



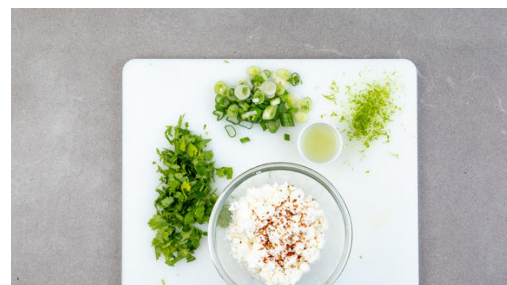
4. Tortillachips bakken

Snijd **4 wraps** (of meer bij grote trek) in driehoekjes en verdeel ze in een enkele laag over 1-2 bakplaten met bakpapier. Hussel de **tortillachips** om met 1el olijfolie, peper, een snuf zout en evt. een snuf **tex-mexkruiden**. Bak 5-8min in de oven tot de **chips** goudbruin en knapperig zijn.



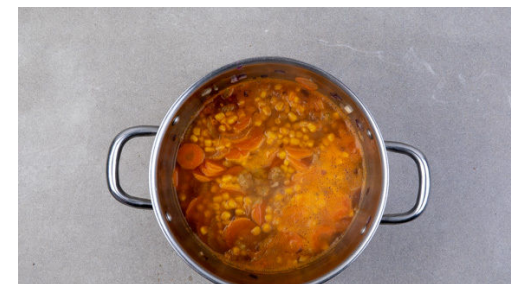
2. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Bak de **ui**, **wortel** en **bleekselderij** met een snuf zout 2-3min, tot de **ui** glazig is. Pel en hak de **knoflook** grof en voeg dit met de **maïs** en **1tl gerookt paprikapoeder** aan de pan toe. Bak 3-4min mee en schenk er 750ml gekookt water bij.



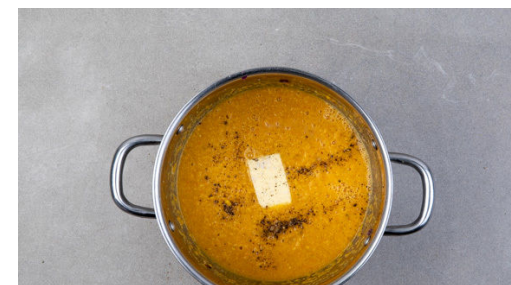
5. Topping voorbereiden

Hak de **koriander** grof en snijd de **bosui** in dunne ringen. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Verkruiemel de **feta** boven een kommetje en voeg de **koriander**, **bosui**, **1tl limoenrasp** en **1el limoensap** toe. Breng de **fetatopping** op smaak met een snuf **tex-mexkruiden**.



3. Soep koken

Voeg de **helft van het bouillonpoeder** (of meer) toe en breng het geheel aan de kook. Kook de **soep** ca. 10min op middellaag vuur tot de **groenten** gaar en zacht zijn.



6. Soep pureren

Neem de pan van het vuur en pureer de inhoud met een staafmixer glad. Verdun de **soep** evt. met extra water. Breng op smaak met **1el limoensap**, zout, peper en evt. 1el boter. Schenk de **soep** in kommen, garneer met de **topping** en serveer de **tortillachips** erbij.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kook hotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**