



## 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 je van ons krijgt

- 1x wraps <sup>1</sup>
- 2 rode paprika's
- 1 rode ui
- 1 zakje pompoenpitten
- 1 blikje maïs
- 1 kuipje yoghurt <sup>7</sup>
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 teen knoflook
- 10g verse koriander
- 1 zakje chilivlokken
- 1 blik tomatenblokjes

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

## Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- oven met grillfunctie
- staafmixer
- zeef

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

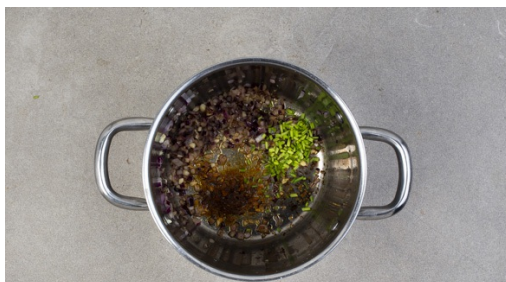
### Voedingswaarde per portie

calorieën 857kcal, vet 47.4g, koolhydraten 87.3g, eiwit 21.7g



### 1. Paprika roosteren

Zet de oven met de grill aan (**zie tip, links**). Verwijder de kern en halveer de **paprika**. Leg de **paprikahelften** met de snijkant naar beneden 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 maken

Verhit 1el olie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en voeg de **ui** en **knoflook** toe. Bak 2-3min, tot de **ui** zacht is. Hak de **geroosterde paprika** grof. Voeg de **koriandersteeltjes** en evt. meer **chilivlokken** aan de pan toe en bak al roerend 1min.



### 2. Ingrediënten voorbereiden

Verhit 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 de **blaadjes** en **steeltjes** apart van elkaar fijn. Snijd de **helft van de wraps** in stukjes. Gebruik de **rest van de wraps** voor een ander recept.



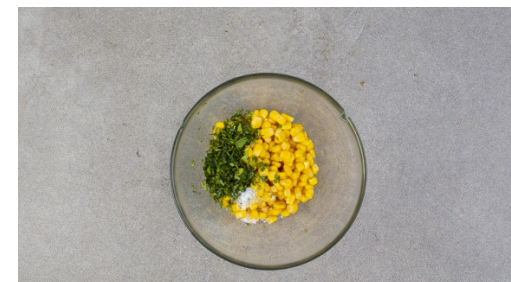
### 5. Soep koken

Voeg de **tomatenblokjes, paprika** en 200ml water aan de kookpan toe. Roer het **bouillonpoeder** erdoor en laat de **soep** ca. 10min pruttelen. Voeg 1/2tl suiker en 1-2tl azijn toe. Haal de **soep** van het vuur en pureer glad. 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 mespunt **chilivlokken** en een flinke snuf zout.



### 6. Topping maken

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