



Mexicaanse maïssoep met feta

en zelfgemaakte tortillachips



20-30min



2 personen

Wij zijn fan van deze zomerse soep van maïs en paprika. Niet alleen omdat 'ie 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 bakken in de oven. Het resultaat is een super knapperig chipje dat ideaal is om je soep mee op te lepelen!

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 ui
- 1 blik maïs
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x wraps ¹
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 10g verse koriander
- 1 bosui
- 1 limoen
- 100g feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- staafmixer
- maatbeker
- keukenrasp

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 647kcal, vet 29.1g, koolhydraten 74.2g, eiwit 20.0g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in dunne plakjes. Snijd de **bleekselderij** in dunne schijfjes. Pel en hak de **ui** fijn. Giet **2/3e van de maïs** af. Je hebt de **rest van de maïs** niet nodig.



4. Tortillachips bakken

Snijd **4 wraps** in driehoekjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Rooster 5-8min in de oven, tot de **tortillachips** goudbruin en knapperig zijn. Bestrooi evt. met een snufje **Mexicaanse kruidenmix**. Je hebt de **rest van de wraps** niet nodig.



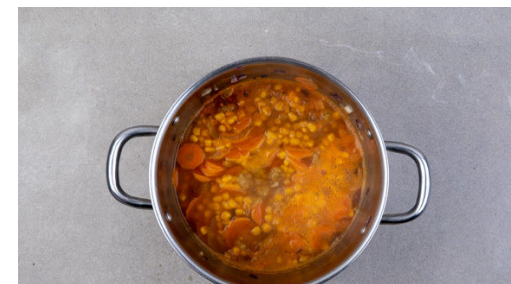
2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **wortel, bleekselderij, ui** en een snuf zout toe en bak 2-3min. Pel en hak de **knoflook** fijn. Voeg toe aan de pan, met de **maïs** en de **helft van het gerookte paprikapoeder**. Bak alles nog 3-4min.



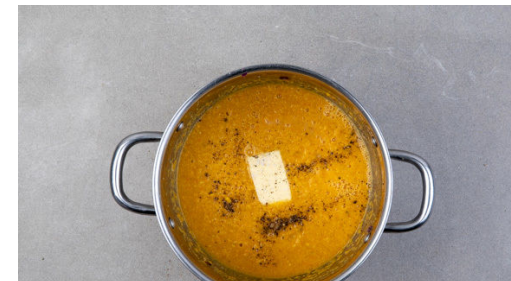
5. Topping voorbereiden

Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Snijd de **bosui** in dunne ringetjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Verkrummel de **feta** en meng met de **koriander, bosui, 1tl limoenrasp** en 1el limoensap. Breng de **topping** op smaak met **1 snufje Mexicaanse kruidenmix**.



3. Soep opzetten

Voeg het **bouillonpoeder** toe en schenk 750ml kokend water in de pan. Breng al roerende aan de kook, draai het vuur iets lager en laat de **soep** ca. 10min pruttelen, tot de **groenten** gaar zijn.



6. Soep afmaken

Pureer de **soep** met een staafmixer. Voeg water toe als je de **soep** te dik vindt en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Roer evt. een klontje boter door de **soep**. Schep de **soep** in kommen of diepe borden, top met de **feta** en geef de **tortillachips** erbij.