



Hartige maïssoep met aardappel en prei

en roggebrood belegd met ham



20-30min



2 personen

Een goedgevulde maïssoep bevat altijd. Is het zonnig? Dan kun je 'm lekker opsmikkelen in de tuin of op het balkon. Is het juist druilerig weer? Maak het dan extra gezellig binnen met een mooi gedekte tafel en een goede, hartige maaltijd. Maïs, aardappels en prei maken een fijne soep, en het roggebrood beleg je lekker met tijmboter en malse ham.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje krieltjes
- 1 blik maïs
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 10g verse tijm
- 10g groentebouillonpoeder
- 1x roggebrood ^{1,7}
- 1 pakje schouderham
- 1 beker slagroom ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- plantaardige olie
- azijn
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 999kcal, vet 49.9g, koolhydraten 108.3g, eiwit 17.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Laat 2el boter op kamertemperatuur komen. Snijd de **aardappels incl. schil** in blokjes. Giet de **maïs** af in een zeef.



2. Prei snijden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Pel en snijd de **knoflook** fijn. Rits ca. **1el tijm** van de takjes en bewaar de **rest van de tijm** voor straks.



3. Prei en maïs bakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **prei** in 1-2min iets zachter. Voeg de **knoflook**, de **maïs** en de **takjes tijm** toe en bak ca. 2min mee.



4. Soep opzetten

Voeg de **aardappels**, het **bouillonpoeder** en 600ml water toe. Breng aan de kook, leg een deksel op de pan en laat 13-15min zachtjes koken, tot de **aardappels** gaar zijn.



5. Roggebrood beleggen

Roer de **tijmblaadjes** en een snuf peper en zout door de boter. Besmeer het **roggebrood** met de **tijmboter** en beleg met de **ham**.



6. Afmaken en serveren

Vis de **tijmtakjes** uit de pan. Roer de **slagroom** en 1el (wittewijn)azijn door de **soep** en laat nog 1-2min zachtjes koken. Proef of je nog wat azijn en peper en zout wil toevoegen en serveer de **soep** met het **roggebrood**.