



V1: Mexicaanse groentesoep met gehakt

met ui en knapperige tortillasticks



ca. 25min



2 personen

Een stevige soep is het hele jaar door heerlijk. Vandaag verwerk je een lekkere portie rundergehakt door een een zalige groentesoep met courgette, paprika, ui en tomatenpassata. Knapperige tortillasticks om mee te dippen en aanvallen maar!

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 paprika
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 250g rundergehakt
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 200g tomatenpassata
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1x tortilla's¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- maatbeker

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

Kooktip

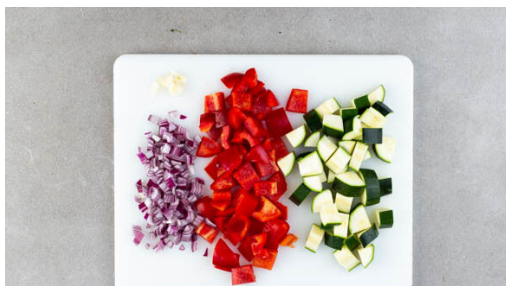
De rest van de tortilla's kun je invriezen voor een andere keer.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 849kcal, vet 48.1g, koolhydraten 65.0g, eiwit 35.6g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **courgette** in de lengte door vieren en dan in ca. 1cm grote blokjes. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in grove blokjes. Pel en halveer de **ui** en snijd fijn. Pel de **knoflook** en snijd in dunne plakjes.



4. Tortillasticks bakken

Snijd **4 tortilla's** in ca. 2cm brede repen en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 2el olijfolie en ½tl zout en bak in 6-10min knapperig in de oven. Draai de **tortillasticks** regelmatig om. **Let op:** ze kunnen makkelijk verbranden!



2. Vlees bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur en bak het **gehakt** met de **kruidenmix** in 2-3min lichtbruin aan.



5. Ui inleggen

Meng de **rest van de ui** met 1el azijn, ½tl suiker en een snuf zout en zet opzij tot het serveren.



3. Soep koken

Voeg de **courgette**, de **paprika**, de **helft van de ui**, de **knoflook** en een ½tl zout toe aan de kookpan en bak ca. 2min mee. Voeg de **tomatenpassata**, 200ml water en de **helft van het bouillonpoeder** toe aan de pan. Zet het vuur lager en laat alles afgedekt ca. 10min koken op middelhoog vuur. Roer regelmatig.



6. Afmaken en opdienen

Proef de **soep** en breng op smaak met peper en zout. Verdeel over diepe borden of kommen. Garneer met de **tortillasticks**; let er op dat een deel van de **tortillasticks** uit de **soep** steekt en knapperig blijft. Garneer met de **ingelegde ui** en serveer.