



Zoete aardappelsoep getopt met chorizo

en geroosterde maïs, limoen en koriander



ca. 25min



2 personen

Een van de meest veelzijdige groenten is de zoete aardappel. Dit wortelgewas is - in tegenstelling tot wat de naam suggereert - geen familie van de aardappel. Hij zit boordevol vitamine C, magnesium en bètacaroteen. En je kunt 'm op heel veel manieren bereiden, bijvoorbeeld zoals bij dit recept in een soep. Combineer deze romige soep met knapperig gebakken chorizo en je hebt een supermaaltijd!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 verse jalapeñopeper
- 2 zoete aardappels
- 1x wortelschijfjes
- 1 sachet komijnpoeder
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 blikje maïs
- 1 limoen
- 10g verse koriander
- 1x chorizo

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- zeef of vergiet
- waterkoker
- maatbeker

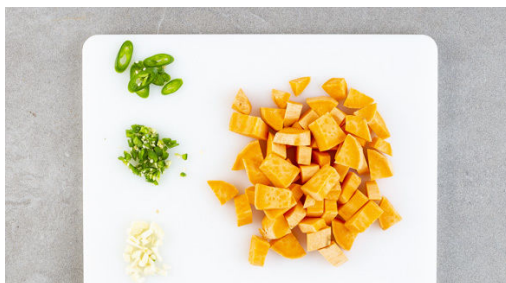
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 549kcal, vet 22.3g,
koolhydraten 66.5g, eiwit 17.1g



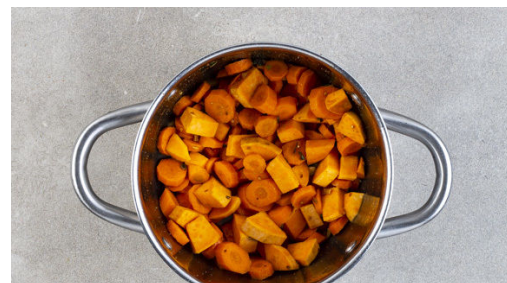
1. Groenten snijden

Breng 600ml water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **knoflook** grof. Snijd de **helft van de jalapeñopeper** in dunne ringen en hak de **rest van de peper** fijn (verwijder evt. de zaadlijsten). Schil en snijd de **zoete aardappels** in blokjes.



4. Smaakmakers snijden

Halveer de **limoen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Hak de **koriander** zonder hardere steeltjes grof.



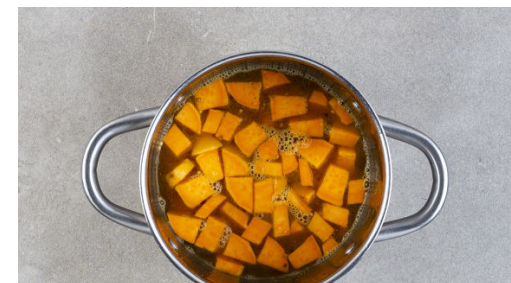
2. Soep starten

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en bak de **knoflook** en **gehakte jalapeño** 1min. Voeg de **wortelschijfjes**, **zoete aardappel**, de **helft van het komijnpoeder** en 1/4tl zout toe. Bak al roerend 1min mee.



5. Chorizo uitbakken

Snijd de **chorizo** in kleine blokjes. Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en bak de **chorizo** in 3-4min rondom goudbruin en krokant. Voeg na 2min de **rest van de maïs** toe. Vang de **chorizo-olie** op door een zeef en leg de **chorizo** en **maïs** op een keukenpapiertje opzij.



3. Bouillon toevoegen

Schenk het gekookte water in de pan en voeg het **bouillonpoeder** toe. Breng aan de kook, leg een deksel op de pan en kook de **soep** ca. 10min op matig vuur. Giet de **maïs** af in een zeef en voeg de **helft** ervan aan de **soep** toe. Kook 2min mee en neem dan de pan van het vuur.



6. Soep pureren

Pureer de **soep** met een staafmixer glad, voeg evt. extra water toe als de **soep** te dik is. Roer er **1el limoensap** door en breng dan de **soep** op smaak met peper en zout. Schep de **soep** in kommen en garneer met de **chorizo**, **maïs**, **koriander** en de **rest van de jalapeñopeper**. Besprenkel evt. met de **chorizo-olie** en serveer de **limoenpartjes** erbij.