



Zoete aardappelsoep getopt met chorizo en geroosterde maïs en koriander



ca. 25min



2 personen

Een van de veelzijdigste 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
- 1 wortel
- 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

- maatbeker
- waterkoker
- dunschiller
- middelgrote kookpan met deksel
- zeef
- middelgrote koekenpan
- keukenpapier
- staafmixer

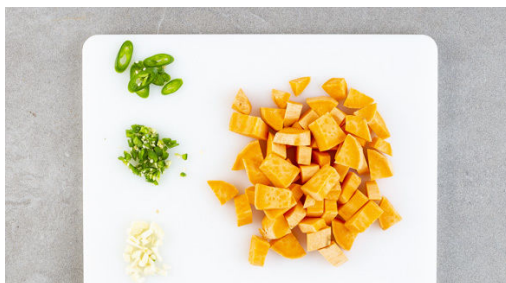
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 564kcal, vet 22.2g, koolhydraten 70.3g, eiwit 18.3g



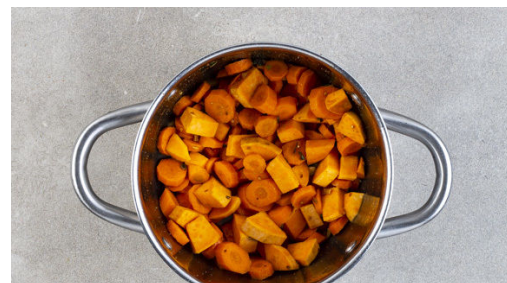
1. Groenten snijden

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

Pers een **limoenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes. Hak de **koriander** zonder hardere steeltjes grof.



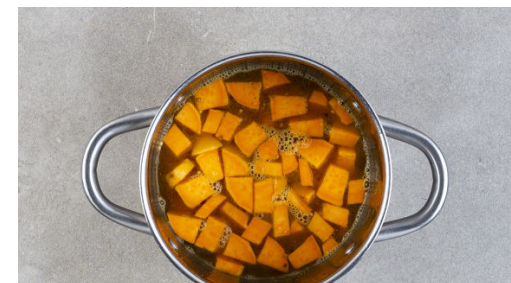
2. Soep starten

Schil en snijd de **wortel** in dunne schijfjes. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en bak de **knoflook** en **gehakte jalapeño** 1min. Voeg de **wortel**, **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 en kook de **helft** ervan 2min in de **soep** mee. Neem dan de pan van het vuur.



6. Soep pureren

Pureer de **soep** glad en verdun hem evt. met een beetje water. 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 jalapeño**. Besprenkel evt. met de **chorizo-olie** en geef de **limoenpartjes** erbij.