



Maïssoop met aardappel en prei

en roggenbrood met schouderham



20-30min



2 personen

Een goedgevulde maïssoop 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 verse maïskolf
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 10g verse tijm
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x roggebrood ^{1,7}
- 1x plakjes ham
- 1 beker slagroom ⁷

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- maatbeker

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 918kcal, vet 46.5g, koolhydraten 100.2g, eiwit 15.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Laat 2el boter op kamertemperatuur komen. Snijd de **aardappels mét schil** in blokjes van ca. 2cm. Verwijder de bladeren en witte draden van de **maïskolf**. Snijd de **korrels** er met een scherp mes af en bewaar de **kolf**.



2. Prei snijden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden, was de bladeren grondig en laat even uitlekken. Snijd dan overdwars 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 met 1el plantaardige olie. Bak de **prei** 1-2min op middelhoog vuur tot deze zacht wordt. Roer regelmatig. Voeg de **knoflook**, de **maïskorrels** en de **takjes tijm** toe en bak ca. 2min mee.



4. Soep opzetten

Voeg de **aardappels**, de **kolf**, **2/3e van het bouillonpoeder** en 600ml water toe. Roer goed door en proef of je meer **bouillonpoeder** wil toevoegen. Breng aan de kook, leg een deksel op de pan en laat 13-15min borrelen, 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

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