

DINNERLY



Scherpe Mexicaanse soep met spekjes en zelfgemaakt knoflookbrood



ca. 30min



2 personen

Wat verwacht je van een winterse soep? Iets hartigs, romigs, rokerigs en gevulds – daar hebben wij tenminste zin in. En deze Mexicaanse soep met zoete aardappel en geroosterde paprika overstijgt onze verwachtingen ruimschoots. Hij wordt pittig van scherpe Mexicaanse kruiden, zacht van de crème fraîche en fijn zoutig van gebakken spekreetjes. Daarnaast maak je ook nog knoflookbrood van verse ciabatta's – wat wil je nog meer?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 2 rode paprika's
- 2 zakjes Mexicaanse kruiden
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1x spekreepjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 3el boter ⁷
- peper en zout

KOOKGEREI

- oven
- middelgrote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- staafmixer
- aluminiumfolie

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

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 757kcal, vet 43.5g, koolhydraten 69.9g, eiwit 16.6g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Doe 2el boter in een kom om op kamertemperatuur te komen. Schil de **zoete aardappels** en snij in blokjes van ca. 1cm. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snij het vruchtvlees eveneens in blokjes van ca. 1cm.



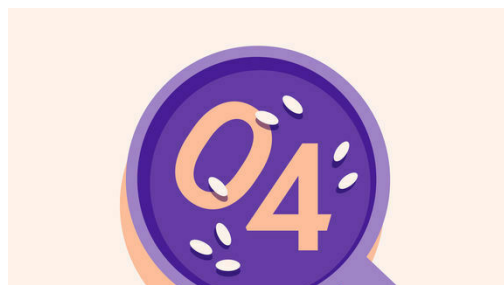
2. Paprika roosteren

Verhit een middelgrote kookpan zonder olie. Bak de **paprika** 3-4min op hoog vuur tot ie bruin wordt. Pel en snij 2 tenen knoflook fijn. Pak 1el boter (niet uit de kom) en doe deze in de pan samen met de **zoete aardappel**, de **kruidenmix**, de helft van knoflook en een flinke snuf peper en zout. Roerbak ca. 30sec.



3. Soep opzetten

Schenk ca. 400ml heet water in de pan om de **groenten** net te bedekken. Zet het vuur medium tot hoog en breng de **soep** aan de kook. Leg een deksel op de pan en laat 12-15min flink borrelen, tot de **groenten** zacht zijn. Meng de boter op kamertemperatuur met de rest van de knoflook en een forse snuf peper en zout.



4. Knoflookbrood maken

Maak een paar diepe sneetjes in de **ciabatta's** maar snij ze niet helemaal door. Leg elk **broodje** op een stuk aluminiumfolie. Verdeel de **knoflookboter** over de sneetjes (je moet ze even openhouden om de boter erin te krijgen) en pak de **broodjes** strak in in het folie. Bak ca. 8min in de oven, vouw dan het folie open en bak nog eens ca. 4min tot ze knapperig en goudbruin zijn.



5. Afmaken en serveren

Doe **3/4e van de crème fraîche** bij de **soep** en pureer deze met een staafmixer. Proef en voeg naar smaak een (flinke) snuf zout toe. Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekreepjes** 2-3min tot ze knapperig zijn. Verdeel de **soep** over de borden of kommen, garneer met de **spekreepjes** en de **rest van de crème fraîche** en serveer met het knoflookbrood.



6. Un poco de queso

Deze soep is al lekker vullend en hartig, maar kaas gaat er altijd in, toch? Als je nog wat kaas in de koelkast hebt liggen, kun je die raspen of verbrokkelen en bij het serveren over de soep strooien. Feta, parmezaan, cheddar, jonge kaas – alles kan!