



Zoete aardappelsoep met tortillachips

met koriander en gerookte amandelen



ca. 25min



2 personen

Op frisse dagen is er niks beters dan een heerlijke soep. En deze soep - met Mexicaanse flair en krokante tortillachips - warmt je zeker op. Met als hoogtepunt de topping van groene chili en gerookte amandelen. Wij weten het zeker, je slurpt deze hartige soep in een mum van tijd op!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 2 paprika's
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1x tortilla's ¹
- 1 teen knoflook
- 1 chilipeper
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 1 tomaat
- 10g verse koriander
- 1 onbehandelde limoen

Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- plantaardige olie
- zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer met beker
- dunschiller
- maatbeker
- citruspers

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

Kooktip

De overgebleven tortilla's kun je invriezen.

Allergenen

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 677kcal, vet 34.9g, koolhydraten 74.5g, eiwit 12.8g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Schil de **zoete aardappels** en snijd ze in blokjes. Snijd de **paprika's** in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd ze ook in blokjes. Los het **bouillonpoeder** op in 700ml heet water.



4. Topping voorbereiden

Pel de **knoflook** en snijd grof. Snijd de **chilipeper** in dunne ringen. Verwijder de zaadlijsten als je het minder pittig wilt. Hak de **gerookte amandelen** grof. Snijd de **tomaat** in blokjes. Snijd de **koriander incl. steeltjes** grof. Pers **een helft** van de **limoen** uit, snijd de **andere helft** in partjes.



2. Groente koken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **zoete aardappel** en de **paprika** 3-4min. Voeg de **kruidenmix** toe en bak ca. 30sec mee. Voeg de **bouillon** toe en leg een deksel op de pan. Kook 10-15min op middelhoog vuur, tot de **zoete aardappel** zacht is.



5. Topping pureren

Houd **wat tomatenblokjes** en **koriander** apart voor de garnering. Doe de **rest van de tomatenblokjes** en de **rest van de koriander** met de **knoflook**, de **chilipeper**, de **gerookte amandel**, het **limoensap**, 2el vegan mayonaise en een flinke snuf zout in een hoge (maat)beker. Pureer zo glad mogelijk.



3. Tortillachips bakken

Snijd ondertussen **2 tortilla's** in driehoekjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier, hussel om met 1el plantaardige olie en peper en zout naar smaak. Bak ze in 7-8min in de oven tot knapperige **tortillachips**.



6. Soep pureren

Spoel de staafmixer af en pureer de **soep** glad. Voeg evt. wat water toe als de **soep** te dik is. Schep de **soep** op in diepe borden of kommen en besprenkel met de **topping**. Verdeel de **rest van de tomatenblokjes** en de **rest van de koriander** erover. Geef de **limoenpartjes** en de **tortillachips** erbij.