



Zoete aardappelsoep

met feta-maïstopping en knoflookbrood



20-30min



2 personen

De zoete aardappel wordt in elk land anders gegeten. In Canada en Vietnam zijn ze verzet op zoete aardappelfriet en in Suriname weten ze als geen ander deze oranje held in toetjes te verwerken. In dit kleurrijke recept maak je van de zoete aardappel een soep, op smaak gebracht met gerookt paprikapoeder en getopt met een frisse salsa van maïs, bosui en feta. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 zoete aardappel
- 1 sachet gerookt paprikapoeder
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 bosui
- 10g verse koriander
- 1 vers chilipepertje
- 1 blikje maïs
- 1x feta ⁷
- 1 limoen
- 1 baguette ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- waterkoker
- middelgrote kookpan met deksel
- dunschiller
- maatbeker
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer

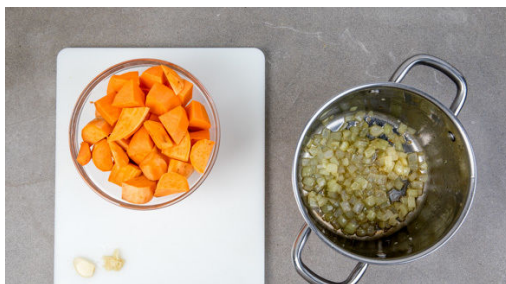
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 766kcal, vet 26.8g, koolhydraten 108.4g, eiwit 21.0g



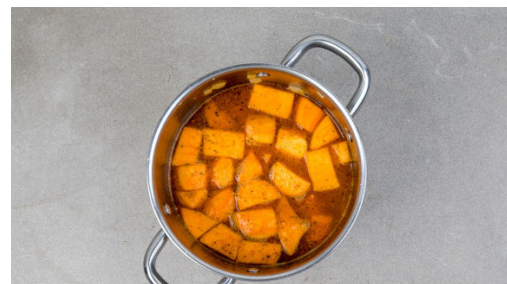
1. Ui bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng 800ml water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **ui** en **een knoflookteen** fijn. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op matig vuur en bak de **ui** met een snuf in ca. 5min zacht. Schil de **zoete aardappel** en snijd hem in blokjes.



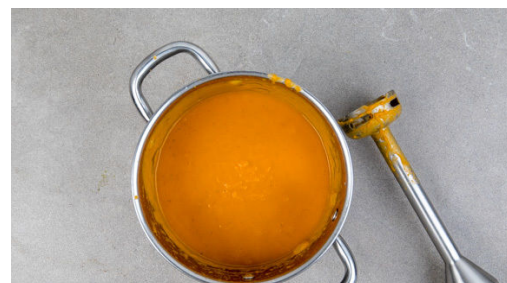
4. Brood afbakken

Snijd de **baguette** in de lengte doormidden en leg het op een bakplaat met bakpapier. Rooster het **brood** 4-6min. Pel de **resterende knoflookteen** en wrijf hem over het **brood**. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met een snuf zout.



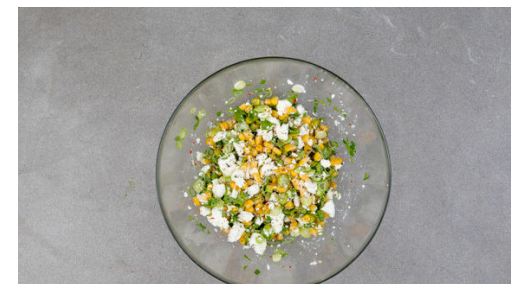
2. Zoete aardappel koken

Voeg de **gehakte knoflook** en **1/2tl gerookt paprikapoeder** toe en bak 2min mee. Doe dan de **zoete aardappel**, de **helft van het bouillonpoeder** en 600-800ml gekookt water in de pan. Breng het water aan de kook en kook de **soep**, deels afgedekt met een deksel, 10-15min totdat de **aardappel** zacht is.



5. Soep pureren

Neem de pan van het vuur zodra de **aardappels** gaar zijn en pureer de **soep** glad. Proef en breng de **soep** op smaak met peper, zout en/of meer **paprikapoeder**. Is de **soep** te dik? Voeg dan een beetje extra water toe.



3. Salsa maken

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Hak de **koriander** fijn. Hak het **chilipepertje** fijn (je kunt evt. de zaadjes verwijderen). Giet de **maïs** af. Verkruiemel de **feta**. Pers de **limoen** uit. Meng de **feta**, **maïs**, **bosui**, **koriander**, het **limoensap** en **chilipeper** naar smaak in een kom. Breng de **salsa** op smaak met peper en evt. zout.



6. Serveren

Schenk de **soep** in kommen en garneer met de **salsa**. Besprenkel met olijfolie en bestrooi evt. met peper. Serveer het **knoflookbrood** erbij.