

# DINNERLY



## Mexicaanse pompoensoep met Greek White

met maïs en knapperige tortillachips



ca. 25min



2 personen

Tortillachips zijn heerlijk als snack gedipt in salsa, maar vandaag serveren we deze krokante Mexicaanse lekkernij met een warm gerecht uit hetzelfde land: pompoensoep! Dit aromatische gerecht is door de Mexicaanse kruiden al heel smaakvol, maar wordt een echte traktatie door de zoutige Greek White en frisse maïs die erbovenop geserveerd worden.

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 blik maïs
- 1 kleine biologische hokkaidopompoen
- 1 rode ui
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1x tortilla's<sup>1</sup>
- 150g Violife Greek White

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

## KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- zeef
- staafmixer

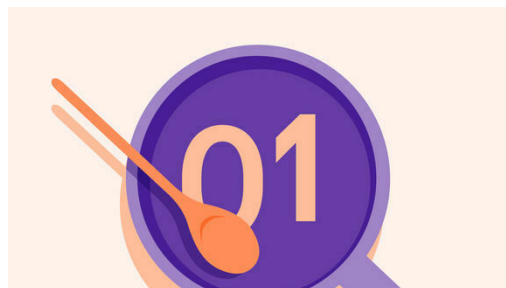
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## ALLERGENEN

Gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

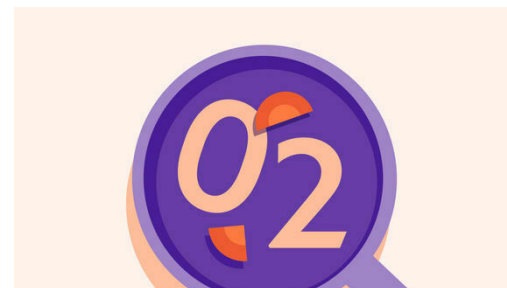
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 680kcal, vet 32.2g, koolhydraten 80.5g, eiwit 13.2g



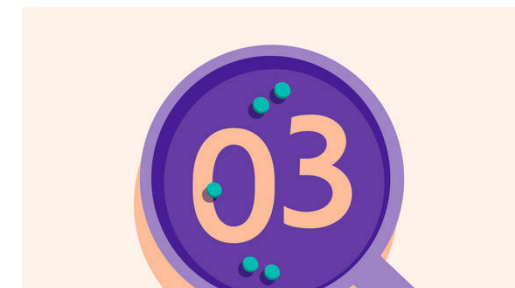
### 1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Giet de **maïs** af in een zeef en laat uitlekken. Snij de **pompoen** in vieren, verwijder de pitten en snij de **pompoen incl. schil** in stukken van 2-3cm. Pel de **ui** en snipper fijn. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



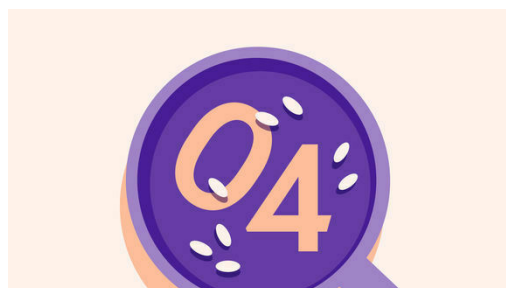
### 2. Ui fruiten

Verhit een grote kookpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak **1el gesnipperde ui** en de helft van de knoflook, tot ze goed bruin zijn.



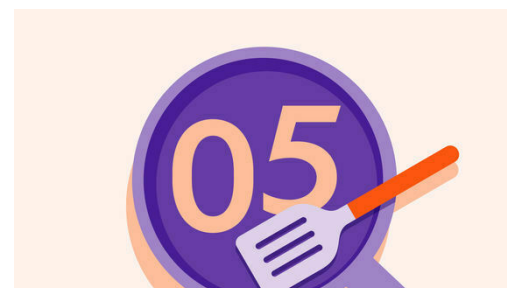
### 3. Soep koken

Voeg de **rest van de ui**, de **pompoen**, de **helft van de maïs** en de rest van de knoflook toe. Giet er 500ml (heet) water bij, breng aan de kook en zet het vuur dan laag. Roer **1tl kruidenmix** en 1tl zout erdoor, leg een deksel op de pan en laat de **soep** op middelhoog vuur 12-15min koken.



### 4. Tortillachips bakken

Snij **4 tortilla's** in repen van ca. 2cm breed. Meng de **repen** met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Verdeel ze gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en bak in 5-7min knapperig. **Tip:** de overige tortilla's kan je invriezen.



### 5. Afmaken en serveren

Verkruimel de **Greek White** met je vingers. Neem als de **pompoen** gaar is de pan van het vuur en pureer alles tot een romige **soep**. Voeg evt. nodig 3-4el water toe om de **soep** te verdunnen. Proef en kruid evt. verder met wat zout. Garneer de **soep** met de **Greek White** en ca. **2el maïs** en bestrooi naar smaak met de **rest van de kruidenmix**. Serveer met de tortillachips.



### 6. Go green

Om je gerecht nóg meer kleur te geven kun je wat verse koriander of partjes limoen toevoegen. Dat past perfect qua kleur én smaak!