



Mexicaanse tortillasoep

met maïs en gegrilde paprika



20-30min



2 personen

Wij waren instant verliefd op deze makkelijke Mexicaanse tortillasoep van chef Kyra. Dit warme bordje soep van tomaten en gegrilde paprika gaat namelijk vergezeld van knapperig gebakken tortillachipjes waar je niet vanaf kunt blijven. Deze warme traktatie serveer je verder met knapperige maïs, knisperende pompoenpitten en een schepje frisse yoghurt.

Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 1 zakje pompoenpitten
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 10g verse koriander
- 1x wraps¹
- 1 zakje chilivlokken
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 blik maïs
- 1 kuipje yoghurt⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker
- zeef

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 912kcal, vet 53.5g, koolhydraten 80.5g, eiwit 24.4g



1. Paprika roosteren

Verwarm de oven met grill voor op 250°C. Halveer de **paprika's** en verwijder de kern. Leg de **paprikahelften** met de snijkant naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met olijfolie, bestrooi met een snufje zout en rooster ca. 15min bovenin de oven totdat het velletje van de **paprika** begint te blakeren. Neem uit de oven en laat iets afkoelen.



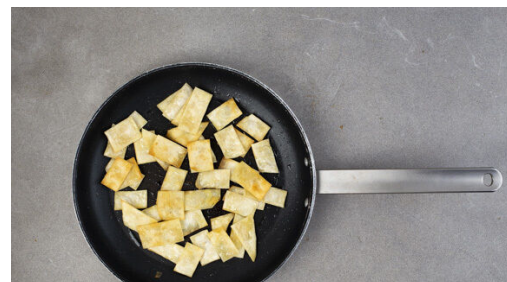
4. Soep maken

Voeg de **tomatenblokjes**, **paprika** en 200ml water aan de kookpan toe. Roer het **bouillonpoeder** erdoor en laat de **soep** ca. 10min pruttelen. Voeg 1/2tl suiker en 1-2tl azijn toe. Haal de **soep** van het vuur en pureer glad. Voeg evt. een scheutje water toe. Breng de **soep** op smaak met peper en zout.



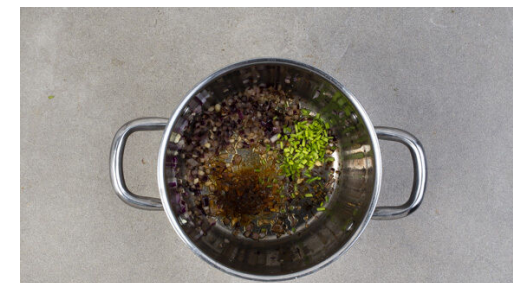
2. Ingrediënten voorbereiden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **helft van de pompoenpitten** in 2-3min goudbruin. Schep uit de pan en zet opzij voor stap 6. Pel en hak de **ui** en **knoflook** grof. Hak de **korianderblaadjes** en de **steeltjes** apart van elkaar fijn. Snijd **4 wraps** in stukjes. Gebruik de **rest van de wraps** voor een ander recept.



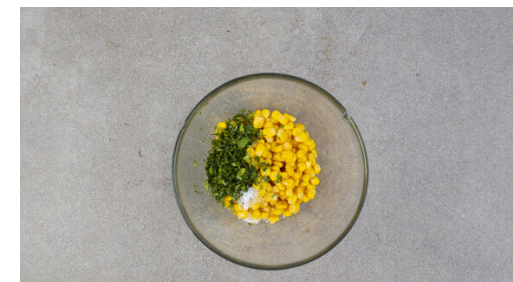
5. Tortillachips bakken

Verhit de gebruikte koekenpan met een laagje olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **tortillastukjes** in delen in 1-2min goudbruin. Zet het vuur evt. lager. Schep ze uit de pan en laat ze op een stuk keukenpapier uitlekken. Hussel om met een mespunt **chilivlokken** en een flinke snuf zout.



3. Ui bakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** en **knoflook** in 2-3min zacht. Voeg de **koriandersteeltjes** en evt. een mespunt **chilivlokken** aan de pan toe en bak 1min mee. Hak de **geroosterde paprika** grof.



6. Topping maken

Giet de **helft van de maïs** af en meng met de **korianderblaadjes**, 1tl olijfolie, een snuf zout en 1tl azijn. Schep de **soep** in kommen en garneer met een scheepje **yoghurt** en de **maïstopping**. Bestrooi met de **pompoenpitten** en serveer met de **tortillachips**.