



Soepen

Mexicaanse soep

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 rode paprika's (in blokjes)
1 chilipeper (fijngehakt)
1 lookteentje (geperst)
1 ui (gesnipperd)
400 gram kidneybonen (uitgelekt, gespoeld)
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)
200 gram maïs (uit blik, uitgelekt)
1 1/5 liters groentebouillon
250 milliliters passata

Voor de topping

50 gram cheddar (geraspte)
2 lente-uitjes (in ringen)
4 eetlepels zure room
1 avocado (in blokjes)
koriander (bosje)
60 gram nacho

Bereidingswijze

Fruit de ui, knoflook, peper en paprikapoeder enkele minuten in hete olie. Blus met de bouillon en breng aan de kook. Voeg de passata toe, de helft van de maïs en de helft van de paprika en breng weer aan de kook. Laat 10 minuten sudderen.

Mix de soep glad. Voeg de rest van de maïs, paprika en de kidneybonen toe en verwarm nog even mee.

Verdeel de soep over de borden. Werk af met de cheddar, avocado, lente-uitjes en koriander en verkruimel er de nachos over. Serveer met de zure room.

Tip:

Voeg eventueel nog reepjes gegrilde kip toe!

