

# Recept: Zoete Aardappel Soep



## Technieken

- Groenten aanstoven
- Soep mixen en zeven

## Dresseren

- Gebruik mais en zoete aardappel om een garnituur te maken



Aantal personen: 6



Tijd: ±45 minuten



Moeilijkheid: Makkelijk

<u>Ingrediënten:</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Opmerking</u>	<u>Omrekening naar 2</u>
<input type="checkbox"/> Olijfolie	3 el	om te bakken	
<input type="checkbox"/> Sjalotjes	3	grof gesneden	
<input type="checkbox"/> Zoete aardappels	3 groot	geschild, fijne blokjes	
<input type="checkbox"/> Mais (blik)	1 blikje	uitgelekt	
<input type="checkbox"/> Knoflook	1 teen	fijnggehakt	
<input type="checkbox"/> Paprikapoeder	1,5 kl		
<input type="checkbox"/> Komijnpoeder	1,5 kl		
<input type="checkbox"/> Korianderpoeder	1,5 kl		
<input type="checkbox"/> Kurkumapoeder	1,5 kl		
<input type="checkbox"/> Kippenbouillon	1,5 l		
<input type="checkbox"/> Kokosmelk	300 ml		
<input type="checkbox"/> Limoen (biologisch)	1	sap + rasp als garnering	
<input type="checkbox"/> Platte peterselie	15 g	fijnggehakt, ter garnering	
<input type="checkbox"/> Gefrituurde uitjes	4 à 6 kl	ter garnering	

# Bereidingswijze

## Groenten Fruit

- Verhit de olijfolie in de pan. Fruit de sjalotjes 5 minuten.
- Voeg de fijngehakte knoflook toe en fruit 1 minuut mee.
- Doe de zoete aardappelen, mais, paprikapoeder, komijnpoeder, korianderpoeder en kurkumapoeder erbij.
- Bak dit mengsel in ongeveer 8 minuten, af en toe omroeren.

## Soep Koken

- Voeg de bouillon en de kokosmelk toe.
- Roer alles even goed door.
- Laat de soep 15 à 20 minuten zachtjes pruttelen. Roer af en toe.
- Check na 10 minuten of de mais en zoete aardappelen beetgaar zijn. Haal er dan een paar eetlepels uit en zet apart als garnituur.

## Mixen en Zeven

- Roer op het laatst het limoensap door de soep.
- Haal de pan van het vuur en mix de soep fijn met een staafmixer.
- Wil je een grove structuur: niet zeven. Wil je de soep **fluweelzacht**: zeef de soep en druk met de bolle kant van een soeplepel de soep door de zeef.

## Serveren en Garneren

- Serveer de soep in je favoriete kom.
- Garneer met de apart gezette mais en zoete aardappel.
- Strooi de fijngehakte peterselie, wat limoenrasp en de gefrituurde uitjes erover.