Mexicaanse maïssoep

Datum: 14-05-2007
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 4 uien
- 8 eetlepels Bertolli Classico olijfolie
- 4 teentjes knoflook
- 2 blik tomatenblokjes
- 4 blikjes maïs
- 4 Kippenbouillon
- 1 liter water
- 3 deciliter melk
- 3 deciliter salsa mild
- 2 zakjes geraspte kaas
- 2 eetlepels Mexicaanse kruiden

Bereidingswijze:

Pel de uien en snipper ze fijn. Verwarm 8 eetlepels olie in een braadpan en fruit de ui circa 3 minuten op een hoog vuur. Pers de knoflook erboven uit en bak die circa 1 minuut mee. Laat de maïs uitlekken en voeg die toe. Voeg ook de tomatenblokjes, de bouillonblokjes, en 1 liter water toe. Breng het geheel al roerend aan de kook. Meng de melk en de salsa door elkaar en voeg dit mengsel toe aan de soep. Laat de soep al roerend door en door heet worden.

Meng de kaas met de Mexicaanse kruiden. Schep in elk bord 2 eetlepels kaasmengsel. Schep de hete soep erop. Serveer de rest van het kaasmengsel er apart bij.