Chupe Mirasol

Soepje van maïs, gele paprika en zoete aardappel (of pompoen) met Aji Mirasol



Ingrediënten

- 1.5kg Maïs (gegaard)
- 1.5kg Gele paprika
- 250g Uisnippers
- 1kg Zoete aardappel of pompoen (brunoise)
- 4l Groentenbouillon
- 1 eetlp. Verstegen Peru Causa Mix
- Verstegen Sal Inca (Incazout)
- Verstegen Aji Mirasol (Mirasol Chilies)
- Pijpajuin / munt of koriander

Methode

1. Verhit de groentenbouillon samen met de maïs / paprika / ui, Causa mix en Incazout.
2. Voeg naar smaak Aji Mirasol toe, ongeveer 1/4 koffielepel moet zeker volstaan. Laat dit geheel goed doorgaren en mix de soep glad.
3. Voeg de sweet potato of pompoenstukjes toe en laat nog zachtjes sudderen tot

ze gaar zijn.

4. Kruid af met Incazout en Aji Mirasol.
5. Garneer met pijpajuin/ munt of koriander.

Variatie

Je kan de sweet potato of pompoen ook eerst apart krokant bakken en dan ter afwerking toevoegen.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be