

Recept  
**Romige Maissoep**



**Ingrediënten:**

Ui  
Knoflook  
Mais uit blik  
kokosmelk  
Olijfolie of (room)boter  
Groentebouillon / bouillonblokje

Peper en zout

**Werkwijze**

--

Maak de uien schoon en snij grof.

--

Maak de knoflook schoon en snij klein.

--

Meet de juiste hoeveelheid water af.

--

Verwarm de olie of boter in een grote pan. Voeg de ui en knoflook toe en bak glazig.

--

Voeg daarna de mais toe. Schep om en bak kort mee.

--

Voeg nu water toe en verkruimel de bouillonblokjes erover. Breng aan de kook en laat ongeveer 30 minuten zachtjes doorkoken.

--

Pureer de soep met een staafmixer of in de keukenmachine.

--

Proef en voeg peper en zout en kokosmelk naar smaak toe.

--

Bij het uitserveren in borden en kommen kan je nog iets ter versiering erover heen strooien. Denk aan paprika poeder of verse kruiden (bieslook of koriander. Serveer met tortillachips.

Nodig:  
Soeppan, staafmixer

Hoeveelheden:

15 personen:

- 3 grote uien
- 7 tenen knoflook
- 1000 gram mais
- 300 ml kokosroom
- 1.8 liter bouillon