



Kookweb.be

Mexicaanse soep.

Benodigdheden:

- 100 g.ui
- 1 groene paprika
- 2 rode paprika's
- Doosje tomatenpuree
- 500 gram mais
- 300 gram hesp in een klomp
- Bouillon

Bereiding:

Ui, hesp en groene paprika in stukjes laten stoven in wat boter. 1 l. hete bouillon toevoegen. 15 min. op stil vuurtje laten sudderen. Daarna maiskorrels + vocht + rode paprika in blokjes gesneden toevoegen + 3 eetl.tomatenpuree. Laten doorkoken, kruiden met zwarte peper, tijm en look. Eventueel kun je ook nog worteltjes en erwtjes of boontjes toevoegen.

Recept rubriek: Soepen