



voor ± 4 personen



MAÏSSOEP MET ROOM, DILLE EN CHILIVLOKKEN

1 verse biologische maïskolf

1 eetlepel kokosolie

600 gr biologische maïskorrels

100 ml kookroom

2 biologische bosuitjes

een handje verse dille

200 ml biologische kokosmelk

vers gemalen chilivlokken

500 ml water

vers gemalen peper en zout

1 biologische groentebouillon

BEREIDING

Verwijder de eventuele bladeren en snij een stuk van de onderkant van de maïskolf. Leg de maïskolf in een grote pan met water en breng dit aan de kook. Kook de maïskolf in ongeveer 20 minuten gaar. Als je in de maïskorrels kunt prikken dan zijn ze gaar. Laat de mais uitlekken in een vergiet. Was dan de bosuitjes en snij deze fijn. Verhit de kokosolie in een soeppan en fruit de bosuitjes even aan. Voeg daarna de maïskorrels (pot), de kokosmelk en het water toe en breng dit al roerend aan de kook. Voeg dan de groentebouillon toe en laat het 5 minuutjes zachtjes doorkoken. Snij ondertussen de dille fijn en zet dit even aan de kant. Haal dan de pan van de warmtebron en voeg 2 eetlepels kookroom bij de soep. Pureer het daarna met een staafmixer tot een gladde soep. Proef de soep en maak naar wens op smaak met wat versgemalen peper en zout. Verdeel de soep dan over de kommen en garneer met 2 eetlepels kookroom, wat vers gemalen chilivlokken en de dille. Snij de verse maïskolf nu in 4 stukken en leg in elke kom een stuk maïskolf als finishing touch. Maal hier ook nog wat chilivlokken overheen.