

Romige Maïssoep met Pijnboompitten en Salami

Ingrediënten:

- 2 uien, fijngehakt
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 blik maïs 300 gram (houd 2 eetlepels apart)
- Scheut kokosmelk
- 1/2 liter groentebouillon
- 1 grote aardappel, in stukjes gesneden
- Zonnebloemolie
- 2 eetlepels pijnboompitten
- 50 gram salami, in kleine blokjes gesneden



Bereiden:

1. Verhit een scheutje zonnebloemolie in de Demeyere sauspan. Voeg de fijngehakte uien en knoflook toe en fruit deze op middelhoog vuur tot ze zacht en glazig zijn.
2. Voeg de maïs (op 2 eetlepels na), kokosmelk, groentebouillon en stukjes aardappel toe aan de pan.
3. Breng het geheel aan de kook, verlaag dan het vuur en laat het ongeveer 20 minuten zachtjes pruttelen, of tot de aardappel zacht is.

Intussen bereid je de garnering voor:

4. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. Zet apart.

Verhit een beetje zonnebloemolie in dezelfde koekenpan en bak de apart gehouden maïs kort tot deze lichtbruin is. Zet apart.

Snijd de salami in kleine blokjes.

5. Gebruik de Bamix staafmixer om de soep glad te pureren. Proef en breng op smaak met zout en peper.

6. Schep de soep in vier borden. Garneer met de gebakken maïs, geroosterde pijnboompitten en salami blokjes.

(Recept van Marian)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

