



Geroosterde maissoep met chipotle en limoen

Datum: 27-05-2026
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Dave Buskes
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 kg maiskorrels (afspoelen en droog deppen)
- 2 uien
- 4 tenen knoflook
- 2 chipotlepepers in adobosaus
- 2 theel. komijn
- 2 eetl. boter
- 1,5 l kippenbouillon
- 200 ml room
- 2 limoenen
- 2 handen koriander
- zout
- zwarte peper

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220 graden of gebruik een hete grillpan. Verspreid de maiskorrels over een bakplaat en rooster ze ongeveer 20 minuten totdat ze goudbruin en licht gekaramelliseerd zijn.

Snipper ondertussen de uien fijn en hak de knoflooktenen klein. Smelt de boter in een grote soeppan op middelhoog vuur. Fruit de ui ongeveer 5 minuten totdat deze glazig wordt. Voeg de knoflook, komijn en chipotlepepers toe en bak kort mee zodat de smaken vrijkomen. Voeg de geroosterde mais toe aan de pan en schenk de kippenbouillon erbij. Breng de soep aan de kook en laat ongeveer 20 minuten zacht koken.

Pureer de soep met een staafmixer of blender tot een glad geheel. Voeg de room toe en roer goed door. Pers de limoenen uit en voeg het sap toe aan de soep. Proef zorgvuldig en voeg naar smaak zout en peper toe.

Serveer de soep warm met koriander als garnering.