

Maaltijdmaïssoup

Ingrediënten

- 3 eetlepels olie
- 75 gram dikke bacon
- 1 ui
- 1 groene paprika
- 2 tomaten
- 300 gram aardappel
- 400 gram maïs
- 0,5 theelepel komijn
- 0,75 liter runderbouillon
- 1 bekertje crème fraîche
- zout, peper
- peterselie of koriander

Werkwijze

1. Bak de bacon in een halve eetlepel olie knapperig. Neem uit de pan, laat afkoelen en verkruimel de plakjes.
2. Snipper de ui. Snijd de paprika, de tomaten en de aardappel in blokjes.
3. Bak in de rest van de olie de ui, de paprika en de aardappel half gaar.
4. Voeg de tomaat, de maïskorrels en de komijn toe en bak al omschepend kort mee.

5. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Lat de soep nog tien minuutjes zachtjes koken.
6. Voeg de crème fraîche toe. Warm goed door. Voeg zout en peper naar smaak toe.
7. Schep de soep in vier borden en kruimel de bacon en de peterselie of koriander eroverheen.