

## Maissoep

- voorgerecht
- 4 personen
- 10 min
- vegetarisch

### **Ingrediënten**

- 2 el zonnebloemolie
- 2 preien, gewassen en in ringen gesneden
- 2 tl sambal oelek
- 2 blikken mais (a 300 g)
- 1 pakje kokosmelk (200 ml)
- 500 ml groentebouillon (van tablet)
- 1 bakje koriander (15 g)

### **Bereiden**

Verhit de zonnebloemolie in een soeppan en fruit de prei samen met de sambal oelek 3 min. op middelhoog vuur.

Voeg de maïs, kokosmelk (200 ml) en hete groentebouillon toe. Breng aan de kook en laat op hoog vuur 3 min. doorkoken.

Snijd de koriander grof, houd een paar takjes achter voor garnering.

Neem de pan van het vuur, voeg de gesneden koriander toe en pureer met een staafmixer tot een egale soep.

Verdeel over 4 borden en garneer met de achtergehouden koriander. Breng eventueel op smaak met zout.

