



## **ROMIGE MAÏSSOEP MET CHORIZO**

**4 personen | 30 minuten**

- 1 Stegeman licht pittige chorizo
- 2 theelepels gedroogde tijm
- 1 ui
- 1 winterpeen
- 600 gram maïskorrels
- 200 ml crème fraîche
- 2 theelepels kerriepoeder
- 2 bouillonblokjes kip

1. Snijd de chorizo in plakjes, pel en snipper de ui en snijd de winterpeen in kleine blokjes.
2. Verhit een scheutje olie in een grote pan of soeppan en fruit de ui samen met de tijm en de kerrie 3 minuten. Voeg de chorizo toe en bak 3 minuten mee. Haal de chorizo uit de pan en bewaar apart. Voeg de winterpeen aan het uienmengsel toe en bak 3 minuten mee.
3. Voeg vervolgens 1,2 liter water en de bouillonblokjes toe en breng het water aan de kook. Voeg de maïskorrels toe en kook 5 minuten mee. Haal de pan van het vuur en pureer de soep met een staafmixer glad. Roer de crème fraîche door de soep en breng op smaak met fijn gemalen peper.
4. Verdeel de soep over de borden en garneer met de chorizo.