



Maaltijdsoep van zoete aardappel met sherry en chorizo

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 grote zoete aardappel (oranje)
- ½ prei
- ½ gedroogde chorizo-worst
- ½ ui, fijngesnipperd
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 wortels, in blokjes
- 1½ stengel bleekselderij, in stukjes
- 3 blaadjes salie (+ extra ter garnering)
- 120 ml droge sherry
- 350 ml kokend water
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- mespuntje cayennepeper
- 1½ tl sherry-azijn
- crème fraîche, naar smaak
- snuf zout
- olijfolie

MATERIAAL: soeppan, staafmixer, 2 x bakplaat, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

Zoete aardappel en prei roosteren

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Hak de zoete aardappel in grove stukken, met de schil er nog aan.
3. Hussel ze in een kom met wat olijfolie en een snuf zout.
4. Leg de stukken zoete aardappel uit op een bakplaat.
5. Was de prei, halveer 'm over de lengte en snijd 'm dan in stukken van ongeveer 5 centimeter lang.
6. Hussel die ook in een kom met wat olijfolie en zout en leg ze op een andere bakplaat.
7. Zet beide bakplaten in de voorverwarmde oven.
8. Bak de prei in 20 minuten zacht en bruin.
9. De zoete aardappel mag er 25 tot 30 minuten in blijven, tot de blokjes mooi zacht aanvoelen.

Verder met de zoete-aardappelsoep

10. Zet ondertussen de ingrediënten voor de soep op.
11. Begin met het verkruimelen van de chorizo.
12. Snijd 'm in kleine blokjes en maal die in een keukenmachine tot een soort chorizo-kruim.
13. Verhit wat olijfolie in een grote pan met een dikke bodem.
14. Bak hierin de chorizo tot 'ie begint te bruinen.
15. Blus af met 2 el van de sherry.
16. Schraap goed over de bodem van de pan om alle aangebakken stukjes los te krijgen.
17. Als de sherry is verdampt, kun je de chorizo uit de pan scheppen.
18. Laat uitlekken in een kom met wat keukenpapier.
19. Doe dan de gesnipperde ui en knoflook in de hete pan en zet het vuur laag.
20. Laat zachtjes bakken, tot de ui glazig is.
21. Voeg dan ook het gerookte paprikapoeder, cayennepeper en de salieblaadjes toe.
22. Laat kort meebakken en doe dan de wortel en bleekselderij in de pan.
23. Bak alles tot de wortel zacht is.
24. Voeg ondertussen steeds een beetje van de sherry toe om de boel af te blussen en de aangebakken stukjes in de pan los te krijgen.
25. Als alle sherry is verdampt, voeg je de geroosterde zoete aardappels en prei toe.
26. Doe er het kokende water bij en roer goed door.
27. Pureer de zoete aardappelsoep met sherry mooi glad met een staafmixer.
28. Voeg indien nodig meer water toe.
29. Verwarm de soep nog 5 minuten.
30. Haal de pan van het vuur af en voeg de sherry-azijn toe.
31. Serveer de soep van zoete aardappel met een klodder crème fraîche, wat van de verkruimelde chorizo en een paar blaadjes salie.

TIP: Gebruik wel zoete aardappels met oranje vruchtvlees (niet die met wit vruchtvlees, die je herkent aan de ietwat paarse schil).

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: culy.nl

