



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet maissuppe med sprø chilikrydrede bønner, nachochips og frisk cherrytomatsalsa

Kremet maissuppe

1 stk hvitløksfedd
½ stk rødløk
½ stk rød chili
2 pakker maiskorn
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke kokestabil matfløte
1 ss smør* ^B
1 ss hvetemel* ^B
5 dl vann ^B

Sprø chilikrydrede bønner

1 pakke borlottibønner
½ pakke røkt chilimix
2 ts limeskall
1 ss olje ^B
¼ ts salt ^B

Cherrytomatsalsa

250 g cherrytomater
½ stk rødløk
½ stk rød chili
1 bunt koriander
½ stk lime
1 ss olivenolje ^B

Til servering

½ stk lime
½ pakke nachochips

pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Kremet maissuppe:** Skyll, rens og finhakk hele chilien. Skrell og finhakk hvitløken og hele løken. Hell laken av maisen. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek hvitløken, maiskornene og halvparten av løken og chilien i 3–4 minutter. Vend inn 1 ss hvetemel, og rør godt. Spe med 5 dl vann, litt etter litt, under omrøring. Tilsett grønnsaksbuljongen, og la suppen småkoke i omtrent 10 minutter.
3. **Sprø chilikrydrede bønner:** Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Ha bønnene i en bolle, og vend inn 1 ss olje, ½ ts salt og halve pakken med det røkte chilikrydderet. Skyll og tørk limen, finriv limeskallet (kun det grønne), og bland det sammen med bønnene i bollen. Fordel bønnene utover et stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen i omtrent 15 minutter.
4. **Cherrytomatsalsa:** Skyll cherrytomatene og korianderen. Del tomatene i to eller fire, og finhakk korianderen. Ha det hele i en skål sammen med resten av den finhakkede løken og chilien fra steg 2. Vend inn 1 ss olivenolje, og smak til med saft fra halve limen og litt salt og pepper.
5. **Kremet maissuppe, fortsettelse:** Tilsett fløten, og kjør suppen glatt med en stavmikser. Gi suppen et oppkok på middels høy varme. Smak til med salt og pepper.
6. **Til servering:** Kutt resten av limen i båter. Topp suppen med de chilikrydrede bønnene, og server limebåtene, nachochipsene og cherrytomatsalsaen til retten.



TIPS!

Hvis korianderen har blitt slapp, kan du ha den i iskaldt vann i et par minutter.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernærslignende alternativ