

# Corn chowder met pittige broodrepen en pinda's



*Corn chowder is een dikke en romige maïssoep. Het recept komt uit de Verenigde Staten. De soep wordt dikker door er een beetje water en melk bij te doen. Echt het proberen waard!*

Koken : 20

Totaal : 20 min

## Ingrediënten

1 ui  
1 dunne prei  
3 theelepels kerriepoeder zonder zout  
2 eetlepels vloeibare margarine  
300 gram mais  
chilipoeder of paprikapoeder  
2 volkoren boterhammen  
100 ml halfvolle melk  
2 eetlepels ongezouten pinda's  
1 eetlepel 100% pindakaas

## Recept

Corn chowder is een dikke en romige maïssoep. Het recept komt uit de Verenigde Staten. De soep wordt dunner door er een beetje water en melk bij te doen. Echt het proberen waard! Maak de ui en de prei schoon. Snijd de ui in snippers en de prei in ringen.

Bak de ui en de helft van de prei met de kerrie in de margarine tot het gaat geuren.

Voeg  $\frac{3}{4}$  van de mais en 200 ml water toe en breng dit aan de kook. Kook de soep 10 minuten.

Rooster de boterhammen bruin en snijd ze in repen. Strooi er wat chilipeper of paprikapoeder over.

Pureer de soep met een staafmixer of in de keukenmachine. Verdun de soep met wat melk.

Hak de pinda's grof.

Roer de pindakaas door de soep.

Voeg de rest van de prei en de mais toe en breng de soep weer aan de kook.

Strooi de pinda's er over en geef de repen brood er bij.

Bron: Voedingscentrum

## Voedingswaarden

calories : 515 calories

fat : 30.00 grams

carbohydate : 40.00 grams

proteïn : 20.00 grams

<https://www.veggipedia.nl/recepten/corn-chowder-met-pittige-broodrepen-en-pindas>

