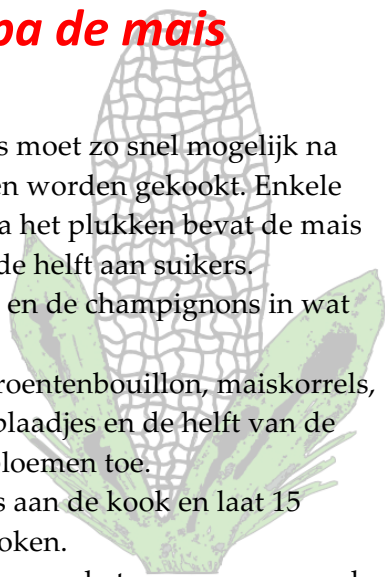


Mexicaanse maissoep, Sopa de mais

*1 grote ui, gesnipperd
maiskorrels van 2 grote
maiskolven
wat champignons, in plakjes
gesneden
1 pittige chilipeper
1 liter groentebouillon
wat korianderblaadjes
enkele courgettebloemen,
fijngesneden, neem de
mannelijke
1 eetlepel room*

Suikermais moet zo snel mogelijk na het plukken worden gekookt. Enkele minuten na het plukken bevat de mais nog maar de helft aan suikers. Fruit de ui en de champignons in wat olijfolie. Voeg de groentebouillon, maiskorrels, korianderblaadjes en de helft van de courgettebloemen toe. Breng alles aan de kook en laat 15 minuten koken. Haal de pan van het vuur en pureer als





je wilt alles met een staafmixer.
Maak op smaak met peper en zout en
strooi er wat korianderblaadjes en de
rest van de courgettebloemen over.