

Chupe Mirasol

Petite soupe à base de maïs, poivron jaune et patate douce (ou potiron) avec Aji Mirasol



Ingrédients

- 1.5kg de maïs cuit
- 1.5kg de poivron jaune
- 250g d'éclats d'oignons
- 1kg de patates douces ou de potiron (en brunoise)
- 4l de bouillon de légumes
- 1 c. à s. de Peru Mélange Causa Verstegen
- Sal Inca Verstegen (Sel Inca)
- Aji Mirasol Verstegen (Piments Mirasol)
- Jeunes oignons / menthe ou coriandre

Méthode

1. Chauffer le bouillon de légumes avec le maïs / le poivron / les éclats d'oignons, le mélange Causa et le sel Inca.
2. Ajouter - selon goût - l'Aji Mirasol (env. 1/4 de c. à café devrait suffire).
3. Laisser cuire le tout et mixer pour obtenir une soupe onctueuse.

4. Ajouter les patates douces ou dés de potiron et terminer la cuisson.
5. Assaisonner de sel Inca et d'Aji Mirasol.
6. Garnir de jeunes oignons / de menthe ou de coriandre.

Variation

Vous pouvez éventuellement faire rissoler les dés de patates douce / de potiron avant de les ajouter pour la finition.

**Cette recette est de
VERSTEGEN**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be