på tallriken

Majssoppa med tomatsalsa

4 personer:

Soppan:

- 2 burkar majs á 340 g
- 1 gul lök
- 2- 3 potatisar
- 2 vitlöksklyftor
- 1-2 tsk sambal oelek
- 8-10 dl vatten
- 2 tärningar grönsaksbuljong
- 1 lime
- svartpeppar & salt

Tomatsala/ Pico de gallo

- 3 st tomater
- 1 rödlök
- 1/2 kruka koriander
- 1 msk rödvinvinäger
- 1 tsk chiliflakes
- 1/2 tsk salt

Tillbehör:

- Majschips/ Nachos el tortillas (på bilden: blue corn)
- Ev. riven ost
- Ev crème fraiche

Gör så här:

1. Skala och riv potatisen.
2. Skala och finhacka lök och vitlök. Hetta upp olivolja i stekgryta och bryn lök, vitlök och potatis i 2-3 minuter utan få färg.
3. Tillsätt sambal oelek, därefter majs, vatten och smula ner buljongtärningar. Rör om och låt sjuda under lock i 15 minuter.
4. Mixa soppan slät i mixer eller stavmixer. Smaksätt med pressad limesaft, lite salt och svartpeppar.

Tomatsalsan/ Pico de gallo

1. Dela, kärna ur och fintärna tomaterna. Finhacka rödlök och koriander.
2. Lägg allt i en skål och blanda med rödvinsvinäger, chliflakes och lite salt.

Servera soppan i djupa tallrikar eller skålar och toppa med en klick av tomatsalsan och några nacho- eller tortillachips.
Vill du piffa lite mer kan du ostgratinera chipsen. Soppan är ganska het så vill du mildra den lite så passar även en klick crème fraiche på toppen fint till.