



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Maissuppe med chipotlemarinerte bønner, tostones og frisk cherrytomatsalsa

Kremet maissuppe

1 stk hvitløksfedd
½ stk rødløk
½ stk rød chili
2 pakker maiskorn
1 pakke
grønnsaksbuljong
150 g crème fraîche
🏠 1 ss smør
🏠 1 ss hvetemel
🏠 5 dl vann

Sprø chipotlebønner

1 pakke hvite bønner
1 pakke chipotlemiks
2 ts limeskall
🏠 1 ss olje
🏠 ¼ ts salt

Cherrytomatsalsa

250 g cherrytomater
½ stk rødløk
½ stk rød chili
1 bunt koriander
½ stk lime
🏠 4 ss olivenolje

Tostones

1 stk kokebanan

Servering

½ stk lime
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Kremet maissuppe:** Skrell og finhakk hvitløken, rødløken og chilien. Hell vannet av maisen. Varm opp en kjele til middels varme, og ha i 1 ss smør. Stek hvitløken, løken, chilien og maiskornene i 3–4 minutter. Vend inn 1 ss hvetemel, og rør godt. Spe med 5 dl vann, litt etter litt, mens du rører godt. Tilsett grønnsaksbuljongen, og la suppen småkoke i omtrent 10 minutter.
- 3 **Sprø chipotlebønner:** Hell vannet av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Ha bønnene i en bolle, og vend inn 1 ss olje, ¼ ts salt og halve pakken med chipotlemiks. Skyll og tørk limen, og finriv limeskallet, og ha det i bollen med bønnene. Bland det hele godt sammen, og fordel bønnene utover et stekebrett med bakepapir. Stek bønnene i ovnen i omtrent 15 minutter.
- 4 **Cherrytomatsalsa:** Skyll og del cherrytomatene i to eller fire. Skrell rødløken. Finhakk chilien, rødløken og koriander, og ha det hele i en skål. Smak til med 4 ss olivenolje, saft fra halve limen og litt salt og pepper.
- 5 **Tostones:** Kutt et snitt på langs i bananskallet, og del kokebananen i skiver på omtrent 2 cm. Varm opp en stekepanne med rikelig med olje til middels høy varme, og stek bananskivene i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de er lett gylne. Legg de stekte bananskivene over på en fjøl, og press dem litt sammen med flatsiden av kniven, til de er ½–1 cm tykke. Stek de flate kokebananene igjen i omtrent 2 minutter på hver side, til de er gylne og sprø. Krydre bananskivene med litt salt og pepper, og legg dem på en tallerken med kjøkkenpapir.
- 6 **Kremet maissuppe, fortsettelse:** Kjør suppen glatt med en stavmikser eller i en hurtigmikser. Smak til med salt og pepper.
- 7 **Servering:** Kutt resten av limen i båter. Topp suppen med chipotlebønnene, og server limebåtene, tostonesene og