



Majssoppa med popcorn topping

Majssoppa med Alpro Kokos Cuisine

Tillagning

1. Börja med att förbereda popcorn toppingen. Värma upp olja i en kastrull. Tillsätt majskornen/popcornen - så snart dessa börjar popa, sänk värmen. Behåll kastrullen på plattan tills alla kornen är popade.
2. Under tiden, förbered majssoppan. Börja med att skära potatis och blomkål i bitar. Hacka sedan lök, vitlök och selleri, riv ingefära och stek tills de är mjuka i konsistensen. Späd de stekt ingredienserna med fiskbuljongen , tillsätt potatistärningar, blomkål och bouquet garni. Krydda soppan med salt, peppar.
3. Koka upp och låt sedan soppan sjuda i 15 minuter tills potatisen är nästan al dente. Blanda majsstärkelse med Alpro Kokos Cuisine till en slät konsistens. Tillsätt blandningen i soppan och rör ner. Separera majs från vatten och tillsätt majs i soppan.
4. Höj värmen igen för att få soppan att tjockna - men undvik kokning. Tillsätt fiskbitarna. Låt fisken sjuda i soppan i 5 minuter. Servera med popcorn som garnering.



4 portioner



50min



Ingredienser

- 400 g vitfisk - portionsbitar
- 1l fiskbuljong eller grönsaksbuljong
- 250 ml Alpro Kokos Cuisine / växtbaserat alternativ till grädde med kokos
- 350 g blomkål
- 150 g konserverad majs / majs
- 2 stjälkar selleri
- 200 g potatis
- 1 lök
- 2 vitlöksklyftor
- 2 cm färsk ingefära
- Bouquet Garni
- 1 matsked olivolja
- ½ matsked majsstärkelse
- salt och peppar
- popcorn
- 1 matsked olja

Tillagad med

Alpro Kokosgrädde

