Bijgerechten / Paraguay

Sopa paraguaya



Een dichte maïs- en kaasschotel met ui die, ondanks zijn naam, met een vork wordt gegeten.

Tijd 80 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Maïsmeel
- ☐ 4 stuks uien
- ☐ 5 stuks eieren
- ☐ 200 g Suikermaïs – korrels
- ☐ 500 g Paraguayaanse kaas of gepekelde witte kaas
- ☐ 400 ml Melk
- ☐ 150 g reuzel of boter
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Snijd de ui in dunne plakjes en laat deze twintig minuten in het vet op laag vuur sudderen, tot ze zacht en zoet is.

02 Giet de melk over de ui, haal hem van het vuur en laat hem lauw afkoelen.

03 Verkruimel de kaas en meng deze met het maïsmeel en de suikermaïskorrels.

04 Roer het uien- en melkmengsel en de dooiers erdoor en zout voorzichtig; de kaas is al zout.

05 Klop de eiwitten stijf en vouw ze met een spatel in drie delen door elkaar.

06 Verdeel het mengsel in een ingevette bakvorm in een laag van vier centimeter.

07 Bak gedurende vijftig minuten op 190 °C, tot een diepgouden korst. Laat het twintig minuten rusten voordat u gaat snijden.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Aterovi / Public domain / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / sopa-paraguaya