



Pozole rojo (Mexicaanse maïs-varkenssoep)

Feestelijke Mexicaanse soep met mals varkensvlees en hominy in een dieprode saus van gedroogde chilipepers. Aan tafel afgewerkt met knapperige rauwe garnituren zoals fijne kool, radijs en limoen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	100'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

600 gr varkensschouder, in blokken van 3 cm
500 gr hominy uit blik, uitgelekt en gespoeld
4 gedroogde guajillo-pepers
2 gedroogde ancho-pepers
1 ui, gehalveerd

4 teentjes look
1 kl komijnpoeder
1 kl gedroogde oregano
1,5 liter varkens- of kippenbouillon
2 el plantaardige olie
zout naar smaak
Voor de garnituur:
1/2 witte kool, fijngesneden
4 radijsjes, in dunne plakjes
2 limoenen, in partjes

Bereidingswijze

- 1.** Doe de blokken varkensvlees en de helft van de ui in een grote kookpot. Giet de bouillon erover en breng aan de kook. Schep het schuim af, zet het vuur laag en laat het vlees 60 minuten zachtjes garen tot het mals is. Haal het vlees uit de pot en zet de bouillon apart.
- 2.** Verwijder ondertussen de steeltjes en de zaadjes van de guajillo- en ancho-pepers. Leg de pepers in een kom en giet er voldoende heet water over. Laat 15 minuten weken tot ze zacht zijn.
- 3.** Doe de geweekte pepers in een blender samen met de look, de komijn, de oregano en 100 ml van het weekvocht. Mix tot een gladde, dikke rode pasta.
- 4.** Verhit de olie in de kookpot op middelhoog vuur. Voeg de chilipasta toe en bak al roerend 3 tot 4 minuten tot de pasta iets donkerder wordt en diep van smaak ruikt.
- 5.** Giet de bewaarde bouillon bij de chilipasta in de pot. Voeg de uitgelekte hominy toe. Trek het gegaarde varkensvlees met twee vorken in grove stukken en voeg ook dat toe.
- 6.** Laat de pozole 30 minuten op laag vuur zachtjes sudderen zodat alle smaken goed samenkomen. Breng royaal op smaak met zout en verwijder de stukken ui.
- 7.** Schep de soep in diepe borden of kommen. Zet de garnituur afzonderlijk op tafel zodat iedereen zelf de soep kan afwerken met fijngesneden kool, plakjes radijs en een partje limoen.

Tip

Hominy is verkrijgbaar in Aziatische of Latijns-Amerikaanse speciaalzaken en in sommige grote supermarkten. Kan je het niet vinden, vraag dan naar nixtamal-maïs in blik. De soep wordt nog beter als je haar de volgende dag opwarmt, want de smaken trekken verder in.

Lekker met

Warm maïsbrood of zachte maïstortilla's passen uitstekend bij deze soep.

Dranktip

Serveer er een koude Mexicaanse lager bij, zoals een Corona of een Modelo, of kies voor een frisse agua de jamaica (hibiscuslimonade) voor een alcoholvrije optie.

Ontdek meer recepten op kookpot.be