

## Σούπα βελουτέ καλαμπόκι - πατάτα με τραγανό topping καλαμποκιού

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20-25 λεπτά

Φυλάμε τη σούπα και το topping ξεχωριστά, καλυμμένα στο ψυγείο για 3 μέρες.

### Υλικά για τη σούπα:

- 1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 κλωνάρι σέλερι, ψιλοκομμένο
- 1 σκ. σκόρδο, τριμμένη
- 1 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
- ½ κ.γλ. κουρκουμά
- 1 κ.γλ. ξερό θυμάρι
- 1 φύλλο δάφνης
- 2 πατάτες, καθαρισμένη & κομμένη σε μεσαία κομμάτια
- 1 κονσέρβα των [400γρ. καλαμπόκι ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό](#)
- 700ml νερό ή ζωμός λαχανικών
- 125 ml κρέμα σόγιας ή άλλη κρέμα της επιλογής μας
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για το τραγανό topping:

- 1 κονσέρβα των [400γρ. καλαμπόκι ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό](#)
- 1 κόκκινη πιπεριά, ψιλοκομμένη
- ½ κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
- ½ κ.γλ. σκόνη τσίλι
- 1 φρ. κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο, μόλις κάψει προσθέτουμε το κρεμμύδι, το σέλερι, σοτάρουμε για 3-4 λεπτά και στη συνέχεια προσθέτουμε το σκόρδο, την πάπρικα, τον κουρκουμά, το θυμάρι και τη δάφνη σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Τέλος προσθέτουμε την πατάτα και το [καλαμπόκι ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό](#) σοτάρουμε για 2-3 λεπτά.

2) Χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε τον ζωμό λαχανικών ή το νερό, ανακατεύοντας συνεχώς με μια κουτάλα και αφήνουμε να βράσει για 15 λεπτά. Προσθέτουμε την κρέμα, αλατοπιπερώνουμε και πολτοποιούμε με ένα ραβδομπλέντερ. Περνάμε την σούπα μας από ένα σουρωτήρι για να γίνει πιο απαλή και λεία και την αφήνουμε να σιγοβράσει για περίπου 2-3 λεπτά ή μέχρι να δέσει.

3) Όσο σιγοβράζει η σούπα μας ετοιμάζουμε το τραγανό topping. Στραγγίζουμε το [καλαμπόκι ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό](#) και το στεγνώνουμε καλά αναμεσα σε 2 πετσέτες. Σε ένα μεσαίο τηγάνι βάζουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο το αφήνουμε να κάψει καλά και προσθέτουμε το [καλαμπόκι ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό](#), την πιπεριά. Μόλις πάρει χρώμα προσθέτουμε την πάπρικα, τη σκόνη τσίλι και αλατοπιπερώνουμε. Σοτάρουμε για 3 λεπτά και μόλις δούμε να μην έχει υγρασία και να έχει πάρει χρώμα το κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το φρέσκο κρεμμυδάκι.

4) Σερβίρουμε τη σούπα μας ζεστή με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και 1 κ.σ. τραγανό topping.