

Romige paprikasoep met tilapia

Datum:	21-03-2005
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Richard Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 2 zakken gemengde paprika's
- 6 tomaten
- 4 teentjes knoflook
- 6 eetlepels olijfolie
- 2 liter visbouillon
- 4 schaaltjes tilapiafilet (a ca. 200 g)
- 2 zakjes verse basilicum (15 g)
- 1 ciabattabrood

Bereidingswijze:

Bereiding: Maak 2 liter bouillon. Paprika's en tomaten schoonmaken en in kleine stukjes snijden. Knoflook pellen en snipperen. In soeppan olie verhitten en paprika 4 minuten bakken. Tomaten en knoflook toevoegen en 2 minuten meebakken.

Tilapia in stukjes snijden en 5 minuten in bouillon meekoken. Basilicum in reepjes snijden. Bouillon scheiden van overige ingrediënten, wel bewaren wordt dadelijk weer gebruikt. Bouillon met roux(mengsel bloem en boter) tot gewenste dikte maken. Ingrediënten weer toevoegen. Soep op smaak brengen met zout en peper en met basilicum garneren.

Soep met ciabatta serveren.