

# Heldere bouillon met geroosterde paprika

Datum: 12-12-2011  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Frank Theeuwen  
Aantal personen: 8

## **Ingrediënten:**

- 1 kg rundergehakt
- 2 uien
- 400 g wortel, in plakken
- 8 eetl. fijngehakte peterselie
- 2 gele paprika's
- 2 rode paprika's
- 2 eetl. citroensap
- 8 kaasstengels

## **Bereidingswijze:**

In een grote pan 2 liter koud water met het gehakt en de uien, wortel en peterselie tegen de kook aan brengen en er op heel zacht vuur in 2 uur een pittige bouillon van trekken. De paprika's in een hete oven van 220 graden 20 minuten roosteren tot het vel bruin begint te kleuren en daarna nog 15 minuten in een afgedekte kom laten nagaren. Dan de velletjes en zaadjes verwijderen en de paprika's in dunne reepjes snijden. De bouillon door een doek zeven in een andere pan en op smaak brengen met 1 eetlepel zout, het paprikavocht (uit de kom, het citroensap en wat peper.

De paprika reepjes over diepe borden verdelen, wat peterselie erover strooien en de hete bouillon erop scheppen. Garneer met een kaasstengel op de rand van het bord.