

Mexicaanse tomaten-paprikasoep met balletjes

Datum:	03-12-2018
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 2 kg trostomaten (in grove stukken)
- 6 rode puntpaprika’s (in grove stukken, zonder zaadjes)
- 4 uien (in halve ringen)
- 4 teentjes knoflook (in plakjes)
- 12 eetl. olijfolie
- 500 g rundergehakt
- 2 eetl. Mexicaanse kruiden
- 2 eetl. paneermeel of 1 beschuit (verkruimeld)
- 1200 ml groentebouillon of vleesbouillon
- 2 eetl koriander (fijngehakt)

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de tomaten, paprika’s, uien en knoflook in een ovenschaal en besprenkel met 6 eetlepels olijfolie. Bestrooi met zout en peper en rooster de groenten 20-25 minuten in de oven tot ze zacht en een beetje bruin zijn.

Meng intussen het gehakt met de Mexicaanse kruiden, eventueel extra zout en peper en paneermeel. Vorm er kleine balletjes van. Bak deze balletjes in de rest van de olie in circa 8 minuten gaar.

Neem de groenten uit de oven en schep deze in een soeppan door de bouillon. Pureer de soep met een staafmixer, maar niet helemaal glad. Laat de soep iets inkoken tot de gewenste dikte en schep de gehaktballetjes en mais erdoor. Bestrooi de soep met de koriander.