

Paprikasoep

Datum: 04-10-2023
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 3 rode paprika's
- 1,5 ui
- 3 teentjes knoflook
- 1,5 grote wortel
- 3 eetl. olijfolie
- 3 theel. paprikapoeder
- 3 tomaten
- 1 l water
- 1,5 groente bouillontablet
- 200 ml kookroom of slagroom (soep)
- 225 ml kookroom of slagroom (garnering)
- zout en peper
- peterselie voor garnering

Bereidingswijze:

Snijd de paprika's in vieren, verwijder de zaden en zaadlijsten en snijd in blokjes. Schil de wortels en snijd ook in blokjes. Snipper de uien en hak de knoflook fijn.

Verhit de olie in een pan en fruit eerst de ui en knoflook aan en voeg na ongeveer 5 minuten ook de paprikablokjes en wortel toe. Bak dit nog ongeveer 5-10 minuten. Snijd de tomaten in kwarten en voeg dit bij de groenten. Voeg hier ook het paprikapoeder bij en bak nog 2 minuten mee. Voeg het water toe en breng aan de kook, voeg dan de bouillonblokjes toe en roer goed door.

Laat de soep nog 10 minuten pruttelen totdat de groenten zacht zijn. Pureer alles met een staafmixer. Breng de soep eventueel nog op smaak met zout en peper. Roer de room door de soep heen en bewaar een beetje voor de garnering. Serveer de soep en garneer met peterselie en de overgebleven room.