

Veldvers Recept

PAPRIKASOEP

Deze heerlijke paprikasoep smaakt heerlijk in de lente of herfst! Ze is ook nog eens erg gemakkelijk te maken.

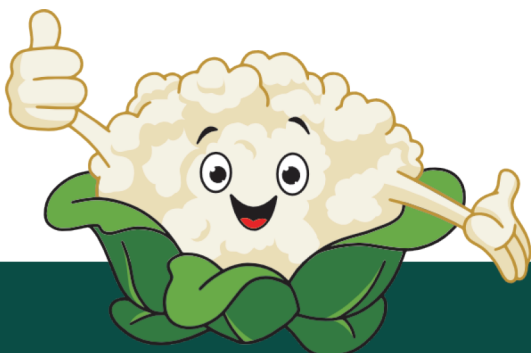
Bereiding

- Snij de paprika's in vieren, verwijder de pitjes en snijd in blokjes. Snipper de ui en look.
- Verhit de olie en fruit de ui en knoflook aan.
- Voeg even later de paprika toe. Bak dit ongeveer 1 minuut op laag vuur.
- Snij de tomaten in kwarten en voeg dit bij de groenten. Voeg hier het paprikapoeder bij en bak nog 2 minuten mee.
- Voeg het water en bouillonblokje toe en breng aan de kook.
- Laat de soep pruttelen tot de groenten gaar zijn.
- Pureer alles met een staafmixer en voeg peper en zout toe.
- Roer de room door de soep.

Ingrediënten

4 paprika's
1 ui
1 teentje look
1 tomaat
2 el olijfolie
2 theelepels paprikapoeder
1 groentebouillonblokje
700ml water
Peper en zout
Eventueel room

Serveren maar!



**Hoe kan je iets met liefde koken,
wat zonder liefde is geproduceerd?**

Loesje