

Paprika-courgettesoep

4 personen

- 2 rode paprika's
- 4 tomaten
- 1 ui
- 1 courgette
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel **Peppr-it Hot**
- 1 eetlepel **Pedro Ximenez-Edik**
- 300ml groentebouillon
- 200ml melk
- 1 eetlepel **olijfolie Terra Creta**
- Eventueel crème fraiche

Bereidingswijze

Fruit de ui in een beetje olijfolie.
Doe er de paprika, tomaat en courgette (alles in blokjes) bij.
De Peppr-it Hot en paprikapoeder erbij en goed doorroeren.
Dan de melk en bouillon erbij.
Breng aan de kook en laat alles 10 min. doorkoken.
Pureer alles met de staafmixer.
Dan de Pedro Ximenez-Edik erbij.
Daarna eventueel de crème fraiche toevoegen.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

