

Romige paprikasoep

- 750 gram rode paprika
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 3 eetlepels **Antica Masseria Extra Vergin olijfolie**
- 2 theelepels kerriepoeder
- 2 kruiden bouillontabletten
- 2 laurierblaadjes
- 1 theelepel **Peppr-it Hot**
- 1 eetlepel **Pedro Ximénez Edik**
- 125 ml room

Bereidingswijze

Bak de paprika's ± 30 min in een voorverwarmde oven op 200 graden..

Pel en snipper de ui.

Snijd de paprika's in stukken en verwijder de zaadlijsten.

Doe de ui, knoflook, kerriepoeder en Peppr-it in de olijfolie en bak het glazig (± 3 min.).

Voeg paprika, bouillontabletten, 200 ml water en laurierblaadjes toe.

Breng het aan de kook en laat het ± 30 min. op laag vuur trekken.

Pureer het paprikamengsel met de staafmixer.

Hang een zeef boven de pan en roer de puree door de zeef.

Doe er 300 á 400 ml water bij totdat een gebonden soep ontstaat.

Breng de soep aan de kook en voeg al roerend de room toe.

Breng op smaak met versgemalen peper.



*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

