

Gele paprikasoep

- 750 gram gele paprika
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 theelepels kerriepoeder
- 2 kruidenbouillon tabletten
- 2 dl water
- 2 laurierblaadjes
- 1,25 dl slagroom
- Vers gemalen peper
- Verse bieslook
- Eventueel gele tomaten toevoegen als ze er zijn
- 1 á 2 theelepels **Peppr-it hot** of **super hot**
- 1 eetlepel **Pedro Ximenéz Edik**

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de paprika's op de bakplaat en bak ze 30 minuten in het midden van de oven.

Snipper de ui en knoflook en snijd de paprika in stukken. Verwijder de zaadlijsten.

Verwarm olie en bak de ui en knoflook met kerriepoeder ± 3 minuten.

Voeg paprika, Peppr-it, bouillontabletten, water en laurierbladeren toe (eventueel gele tomaten).

Breng aan de kook en laat ca. 30 min. trekken. Verwijder de laurierblaadjes.

Pureer het paprikamengsel met de staafmixer. Roer de puree door een zeef. Schenk 3 á 4 dl water erbij; voeg zoveel water toe totdat een gebonden soep ontstaat. Breng de soep aan de kook. Voeg al roerend de slagroom toe. Breng op smaak met versgemalen peper en voeg de Pedro Ximenéz Edik toe. Strooi er eventueel bieslook over.



*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

