

PAPRIKASOEP



Ingrediënten voor 4 personen

- 2 kippenbouillonblokjes
- 2 ajuinen
- 1 teentje look
- 5 paprika's
- 1 kl currypoeder
- 1 laurierblad en verse tijm
- kruidenkaas

Weetje: Een oranje paprika heeft drie keer meer vitamine C dan een sinaasappel.

Bereiding

1. Snij de ajuin, de look en de paprika's grof.
2. Stoof de ajuin, de look en de paprika aan in boter. Gebruik een grote pot.
3. Voeg hier de currypoeder aan toe.
4. Maak een bouquet garni van het laurier blad en de verse tijm.
5. Laat dit geheel even sudderen.
6. Voeg 2 liter water en de kippenbouillon blokjes toe aan de pot. Laat koken gedurende 20 à 30 minuten.
7. Haal het bouquet garni uit de pot en mix alles tot een gladde soep.
8. Voeg de kruidenkaas, peper en zout toe aan het geheel naargelang je eigen smaak.

Tip: Wie niet van bittere smaken houdt kan de groene paprika beter vermijden.

Smakelijk!

