



Soepen

Rode paprikasoep met zuiderse pit

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de soep

4 rode paprika's (in stukjes)
1 ui (grof gesneden)
2 eetlepels tijm (verse blaadjes)
1 chilipeper (grof gesneden)
1/2 theelepel komijnpoeder
2 lookteentjes (geperst)
1 liter groentebouillon
olijfolie

Voor de afwerking

40 gram croutons (broodkorstjes)
1/2 theelepel bieslook (gehakte)
4 theelepels mascarpone
4 theelepels rode pesto

Bereidingswijze

Verhit een scheutje olijfolie in een pan. Voeg de ui en chilipeper toe en fruit 10 minuten. Voeg het komijnpoeder, de knoflook en tijm toe. Bak even mee. Voeg de stukjes paprika toe, leg het deksel op de pan en laat 10 minuten zacht sudderen.

Voeg de bouillon toe en breng de soep aan de kook. Laat 15 minuten op een laag vuurtje koken. Pureer de soep glad. Verdeel over de kommen of borden.

Werk de soep af met een schepje mascarpone, een lepeltje pesto, de bieslook en wat croutons.

Keukenbenodigdheden

Mixer

