



Pittige paprikasoep



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 uien (fijngesneden)
olijfolie
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 stukje gember (fijngesneden)
1 spaans pepertje (fijngesneden)
1 rode paprika (in blokjes)
1 gele paprika (in blokjes)
2 wortels (in stukjes)
2 tomaten (fijngesneden)
1 l groentenbouillon
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
peper en zout
1 potje zure room
1 bosje koriander (fijngesneden)
1 limoen (geraspte schil)

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de uien glazig in olijfolie. Voeg de knoflook, de gember en het Spaanse pepertje toe. Laat even kleuren en voeg de blokjes paprika, de stukjes wortel en de tomaten toe.
- 2.** Overgiet met de groentebouillon en breng aan de kook.
- 3.** Breng op smaak met laurier, tijm, peper en zout. Laat 30 minuten pruttelen.
- 4.** Verwijder de laurier en de tijm.
- 5.** Mix de soep glad.



6. Werk af met een beetje zure room, koriander en limoenschil.