

PAPRIKASOEP



Ingrediënten

- 1 ajuin (gepeld)
- 2 teentjes look (gepeld)
- 10 g olijfolie
- 3 rode paprika's (in grote stukken gesneden)
- 1 visbouillonblokje
- 700 g water
- snuif cayennepeper
- ½ theelepel zout of garnaalpoeder (optioneel, zie tips)
- 100 g gepelde garnalen voor de garnering
- peterselie of bieslook voor de garnering

Werkwijze

1. Doe de ajuin (in 4 gesneden) en de look in de mengbeker en hak.
4 sec / snelheid 5
Spatel naar beneden.
2. Voeg de olijfolie toe en fruit aan.
4 min / 100° C / snelheid 2
3. Voeg het water, de paprika's, het bouillonblokje, de cayennepeper, zout of garnaalpoeder toe en kook.
20 min / 100° C / snelheid 2
4. Mix de soep
1 min / snelheid 10 (eerst geleidelijk naar snelheid 5 en dan naar 10)
5. Proef de soep en kruid bij naar smaak.
6. Garneer de soep met een beetje gepelde garnalen, peterselie of bieslook.

TIPS:

Gebruik garnaalpoeder om de soep een extra fijne smaak te geven. (recept staat ook op mijn website)
Pas op dat je niet te veel zout gebruikt. Echt zelf proeven en dan extra zout toevoegen indien nodig.