



Kerstsoepje met geroosterde paprika



Bereiden in: soeppan

Vorbereiding: 0 min.



Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 pot geroosterde paprika's van 465 gram (uitlekgewicht 350 gram)
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 groentebouillonblokje
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 700 ml water
- 100 gram chorizo
- wat gemalen chilivlokken
- een scheutje (olijf)olie om in te bakken

Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Kerstsoepje met geroosterde paprika

Bereiding

1

Snipper de ui grof. Verwijder de velletjes van de knoflook.

2

Zet een (soep)pan op het vuur. Verhit hier een scheutje olie in. Bak de

ui gedurende een paar minuutjes glazig

3

Snijd ondertussen de gegrilde paprika's in grove stukken.

4

Pers de knoflook en voeg dit toe aan de pan. Nu de tomatenpuree erbij. Bak dit een minuutje mee.

5

Voeg daarna de stukken paprika erbij. Breng de soep op smaak door er wat chilivlokken boven te vermalen. Schep even om.

6

Giet vervolgens het water in de pan en voeg het bouillonblokje erbij. Breng de soep aan de kook en laat 'm tien minuutjes koken.

7

Snijd in de tussentijd de chorizo in partjes.

8

Pureer de soep fijn met een staafmixer. Gooi de partjes chorizo in de hete soep en klaar ben je.

Serveren

De foto geeft een leuk voorbeeld om de soep te serveren.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten