

# Oranje paprikasoep





# Materialen:

- Maatbeker
- Beslagkom (voor de paprika)
- RVS schaalkje (5x)
- Steelpan met deksel
- Kookpan
- Groene snijplank
- Mesje
- Houten lepel
- Staafmixer





# Ingrediënten:

- 3 paprika's
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 grote wortel
- 2 bouillonblokjes
- 1 liter water
- Snufje zout en peper





# Werkwijze

- Was de paprika en maak de wortel, ui en knoflook schoon.
- Snij de paprika, wortel en de ui in kleine stukjes.
- Snij de knoflook in kleine stukjes.
- Zet het water op met de 2 bouillonblokjes en breng het water aan de kook. Laat het water zachtjes doorkoken.





Doe de paprika samen met de ui, knoflook en de wortel in een andere pan.  
Roer dit af en toe rustig door en laat het even bakken.





Als de paprika, wortel en de ui gaar zijn kunnen de groenten gepureerd worden met de staafmixer (voorzichtig!)  
Na het pureren voeg je de bouillon toe.  
Voeg zout en peper naar smaak toe.

