

Rode paprikasoep



Materialen:

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



Ingrediënten:

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



Werkwijze

- Was de paprika en de tomaat en maak de ui en knoflook schoon.
- Snij de paprika, tomaat 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 tomaten in een andere pan. Roer dit af en toe rustig door en laat het even bakken.



Als de paprika 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.

