

# PAPRIKASOEP

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

1 ui

1 sjalot

1 eetlepel paprikapoeder

4 rode paprika's

½ tl cayennepeper

½ tl gedroogde tijm

1 theelepel basilicum

1 theelepel oregano

2 el bloem

1l kippenbouillon

1 el tomatenpuree

2 eetlepels room met 15% vet

Olijfolie

Zout en peper

## BEREIDINGSWIJZE

Schil de ui en de sjalot. Snij de paprika's doormidden, haal de zaadjes eruit en snijd ze in kleine stukjes. Fruit de ui, sjalot en paprikapoeder 5 minuten op laag vuur in een pan met wat olijfolie. Voeg de paprika's, zout, peper en de kruiden toe.

Dek af en laat op laag vuur 25 minuten sudderen. Voeg de bloem toe, meng en kook nog 2 minuten zonder deksel. Verwarm de bouillon en voeg deze samen met de tomatenpuree toe aan de soep. Laat gedurende 15 minuten koken op middelhoog vuur.

Mix de soep, voeg de room toe, meng en serveer.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

**SMAKELIJK!**