

TOMATEN-PAPRIKASOEP (V)

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

- 4 rode paprika's
- 4 tomaten
- 2 uien
- 2 liter water
- 4 magere bouillonblokjes (vlees-, kip- of groentebouillon)
- peper en zout
- kruiden naar keuze: chilipoeder, look, peterselie, basilicum, paprikapoeder...

BEREIDINGSWIJZE

- Breng 2 liter water aan de kook
- Ontvel de paprika's en snijd ze in stukken
- Maak de uien schoon en snijd ze in stukken
- Was de tomaten en snijd ze in stukken
- Doe de groentestukken en bouillonblokjes in het kokend water
- Laat 30 minuten koken
- Mix de soep
- Breng op smaak met peper en zout (en andere kruiden)

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

280 kcal voor ongeveer 2,8 l soep

SMAKELIJK!