MAISON PRIMAGO

ORANJE SOEP

Ingrediënten voor 4 personen:

- 500 gram oranje paprika's
- 250 gram snoep- of kerstomaatjes
- 1 grote ui (gesnipperd)
- 1 teentje knoflook geraspt
- 4 el olijfolie
- 100 ml tomatensap of 1 el tomatenpuree
- 1 el Italiaanse kruiden
- 1 tl Chili vlokken
- 1 liter groenten bouillon (of 2 blokjes)
- Verse basilicum
- Eventueel extra peper en zout
- 4 el crème fraîche

Bereiding:

Stap 1

Verwarm de over voor op 200 graden. Was de paprika's en de tomaten. Halveer de paprika's en ontdoe ze van zaden. Halveer de tomaatjes. Leg de paprika's en de tomaatjes met de open kant naar boven op een bakplaat met bakpapier.

Stap 2

Meng de knoflook met 3 el olie, Italiaanse kruiden en chilivlokken. Besprenkel de paprika's en de tomaten het oliemengsel en rooster het geheel circa 15 à 20 minuten in de oven. Houd in de gaten dat de paprika's en de tomaatjes niet verbranden maar wel geroosterd zijn.

Stap 3

Bak de gesnipperde ui in een soeppan met 1 el olie. Voeg de geroosterde tomaten en paprika's er aan toe en bak het geheel 5 minuten aan.
Pureer de soep met een staafmixer en voeg daarna 1 liter groentebouillon toe met de tomatensap.

Breng het eventueel nog op smaak met peper en zout.
Serveer de warme soep in kommen met 1 el crème fraîche per kom soep en garneer met blaadjes basilicum.