MAISON PRIMAGO

PAPRIKASOEP

Ingrediënten: (1,5 à 2 litersoep is voor 6 tot 8 kommen soep)

- 4 tomaten of blik gepelde tomaten
- 3 rode paprika's
- 1 grote ui
- 1 teentje knoflook
- 2 el olijfolie
- 1 el Chili vlokken (voor een pittige soep)
- 1 el tomatenpuree
- 3 blokjes groenten bouillon
- Verse basilicum
- Eventueel extra peper en zout

Deze soep is tot stap 4 (zonder de toevoeging van water) tevens de basis voor een pastasaus. Dus maak het je makkelijk en maak wat meer zodat je de volgende keer een makkelijke dag hebt.

Bereiding:

1. Pel en hak de knoflook en de ui. Fruit dit in de olie. Voeg de tomatenpuree toe en verhit dit kort.
2. Was de tomaten en de paprika's en snijd deze in grote stukken en voeg dit bij uimengsel.
3. Laat het even 10 minuten zachtjes doorkoken (voeg een beetje water toe wanneer het aanbakt). Pureer het mengsel glad met de staafmixer.
4. Voeg 1,5 liter water toe met de bouillonblokjes en laat het 5 minuten zachtjes koken.
5. Breng de soep verder op smaak met zout en peper. Serveer de soep met wat room en blaadjes basilicum.

Voor een Italiaanse touch maak er een cappuccino soep van:

Magere melk in melkopschuimer verhitten. Serveer de soep in een glaasje met een toefje opgeklopte melk een blaadje basilicum.

Voor een Spaanse touch:
Grill de paprika's en voeg wat extra Chili vlokken of een klein Spaans pepertje toe.