

# SNELLE PAPRIKASOEP

## INGREDIËNTEN

### VOOR CA. 3/4 LITER

- (olijf)olie
- ½ ui
- 1 teentje knoflook
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- snufje kaneel
- 2 rode puntpaprika's
- 1 blik tomaten
- ½-1 tl harissa (of sambal)\*
- 1/2 liter groentebouillon

### VOOR GARNERING

- Griekse yoghurt
- Gemengde kruiden bijv. za'atar, maar vers mag natuurlijk ook

### OOK NODIG

Staafmixer of blender

## BEREIDING

Snipper de ui en de knoflook. Verhit een scheut (olijf)olie en fruit op laag vuur gedurende ca. 5 minuten tot de ui zacht is. Laat dan kaneel en paprikapoeder een minuutje zachtjes meebakken.

Maak in de tussentijd de paprika schoon en verwijder de pitjes en zaadlijsten. Snijd in blokjes. Voeg deze toe en laat ongeveer 5 min bakken.

Voeg dan de tomaten uit blik, harissa en bouillon toe. Laat alles aan de kook komen en 15-20 minuten zachtjes koken.

Als de paprika gaar is zet je het vuur uit. Proef op smaak. Voeg eventueel nog een beetje peper en zout toe. Is de soep wat zurig dan kun je ook een mespuntje suiker toevoegen. Pureer de soep met de staafmixer of in de blender.

Serveer warm of koud met een lepel yoghurt en strooi er wat kruiden over.

#### Serveertip:

Deze soep is warm heel lekker, maar zeker ook koud. Serveer hem dan als voorgerecht, met wat achtergehouden in kleine blokjes (brunoise) gesneden rauwe paprika en ringetjes bosui. Je kunt ook nog een ijsblokje toevoegen.

\* Heb je geen harissa in huis, dan kun je deze ook vervangen door een lepeltje sambal of een halve verse peper in stukjes.

## BEREIDINGSTIJD

Vorbereiding: ca. 20 min

Bereiding: ca. 25-30 min