

## zomerse paprikasoep

aantal personen: 4  
calorieën per maaltijd: 66 kcal



### ingrediënten

- 2 uien, gepeld en grof gehakt
- 4 teentjes knoflook, gepeld en grof gehakt
- 4 rode paprika's, zonder zaadjes, grof gehakt
- 1 verse, rode Spaanse peper, gehalveerd, zonder zaadjes, grof gehakt
- 2 blokjes ontvette kippenbouillon
- een klein bosje verse basilicum

### garnering

- ¼ komkommer
- 1 stengel bleekselder
- 3 eetlepels rode wijnazijn
- cayennepeper



### bereiding

Los de bouillonblokjes op in een liter kokend water en voeg er de ui, de look, de paprika's en het pepertje aan toe. Breng het mengsel aan de kook, draai het vuur wat lager en laat nog 10 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan.

Giet de soep in een blender of keukenmachine en doe er de basilicumblaadjes en rode wijnazijn bij. Mix en proef of er zout en peper bij moet.

Giet de soep in een schaal en laat afkoelen. Dek de kom af als de soep goed afgekoeld is en plaats in de koelkast.

Maak ongeveer 10 minuten voor je de soep gaat serveren de garnering klaar:

Schil de komkommer, verwijder de zaadjes en hak het vruchtvlees in heel kleine stukjes. Schil het vezelige buitenste laagje van de bleekselder, maak de stengel schoon en hak ook die in hele kleine stukjes. Als er gele blaadjes aan de bleekselder zitten, houd die dan apart want die zijn ook erg lekker als garnering.

Server de soep met de garnering en werk eventueel af met een snuifje cayennepeper.



### wist je dat

Deze soep is ook warm heerlijk!

### inspiratie

Okokorecepten: *Jamie Oliver: Zomerse paprikasoep*. Geraadpleegd via [okokorecepten.nl/recept/soep/paprikasoep/jamie-oliver-zomerse-paprikasoep](http://okokorecepten.nl/recept/soep/paprikasoep/jamie-oliver-zomerse-paprikasoep)