



De Kookjuf

Pittige paprikasoep

Ingrediënten voor 1 ½ liter soep voor 4 personen			Materialen
2 uien	1 blikje 140 gr	1 el geraspte	weegschaal
2 teentjes knoflook	tomatenpuree	oude kaas	maatbeker
1 pot 350 gr geroosterde paprika's	3 tuinkruiden- bouillontabletten	1 el crème fraîche	maatlepels
1 blik gepelde tomaten	1 prei		kookpan 3 liter
1 el olijfolie	1 liter water		snijplank
	1 tl sambal oelek		mes
	3-4 slagen peper		pollepel
			schaaltjes
			staafmixer

Vorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Meet en weeg de ingrediënten af.
3. Verwijder de schillen van de ui, snijd de ui doormidden en snipper deze.
4. Haal de schilletjes van de teentjes knoflook. Snijd de knoflook klein.
5. Giet de paprika's af, spoel even onder de koude kraan en verwijder de zwart geblakerde velletjes. Gooi ook de pitjes weg als die er nog in zitten.
6. Verwijder het worteluiteinde van de prei (circa 2 cm) en snijd de prei in dunne ringen. Was de prei.

Bereiding

1. Zet de kookpan op het vuur en doe er een eetlepel olijfolie in.
2. Bak de ui en knoflook glazig. Zet dan het vuur wat lager en laat de tomatenpuree 1 minuut meebakken.
3. Voeg dan achtereenvolgens de tomaten uit blik, het water, 3 bouillontabletten, de prei en de geroosterde paprika's toe en breng aan de kook.
4. Als de soep kookt, zet het vuur dan klein en doe het deksel op de pan. Laat 20 minuten zachtjes pruttelen.
5. Pureer de soep met de staafmixer.
6. Voeg 1 theelepel sambal oelek toe en 3-4 slagen van de pepermolen. Proef en maak verder op smaak indien nodig.
7. Serveer de soep met geraspte kaas en een schepje crème fraîche.