



Koude paprika soep

Ingrediënten voor 4 personen

4 rode paprika's, zonder zaadjes en grof gehakt
1/2 verse, rode Spaanse peper, zonder zaadjes grof gehakt
3 tomaten
4 teentje knoflook, grof gehakt
4 eetlepels olijfolie
2 blokjes kippenbouillon
Klein bosje verse basilicum, alleen de plaatjes
3 eetlepels rode wijnazijn
1/4 komkommer
1 stengel bleekselderij
cayennepeper

Bereiden

Doe de gehakte ui, knoflook, paprika en Spaanse peper met de olijfolie in een grote pan en laat ze met deksel 20 minuten op matig vuur bakken. Roer elke 3 tot 4 minuten om. Los dan de bouillonblokjes op in 1 liter kokend water en schenk dat bij de groentes in de pan. Breng het mengsel aan de kook, draai het vuur wat lager en laat nog 10 minuten zachtjes koken met de deksel op de pan. Giet de soep in een blender en doe er de basilicum en rode wijnazijn bij. Mix en doe naar wens zout en peper erbij. Giet de soep in een schaal en laat hem afkoelen. Dek de schaal af en zet hem in de koelkast.

Maak ongeveer 10 minuten voordat je de soep gaat serveren de garnering klaar. Schil de komkommer, verwijder de zaadjes en hak het vruchtvlees in heel kleine stukjes. Schil het vlezige buitenste laagje van bleekselderij, maak de stengel schoon en hak ook die heel kleine stukjes.

Strooi de garnering over de soep en maak het af met een snufje cayennepeper.

Eet smakelijk!

