

Paprikasoep met Groene Paprika's

Ingrediënten

- 4 groene paprika's
- 6 tomaten
- 1 ui, fijn gesnipperd
- 1 takje verse peterselie of gedroogde peterselie (ongeveer 1 afgestreken eetlepel)
- ½ liter water
- 1 bouillonblok (voor ½ liter water)
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel basilicum
- mespuntje oregano
- zout en peper
- 30 gram boter
- 30 gram bloem (ongeveer 2 eetlepels)
- 1 dl. room

Bereiding

- Maak de paprika's en de tomaten schoon
- De tomaten hoeven alleen te worden gewassen en in stukken gesneden
- De paprika's moeten worden gewassen, de zaden en de zaadlijsten verwijderen en in stukken worden gesneden
- Zet een soeppan op het vuur en doe hierin ½ liter water, het bouillonblok, de tomaten, de paprika's, de gesnipperde ui en het takje peterselie
- Laat dit alles aan de kook komen en laat het rustig een half uur stoven
- Verwijder, als de groenten gaar zijn, het takje peterselie en wrijf de paprikasoep door een zeef
- Houd de gezeefde groentemassa even apart
- Doe nu de boter in de soeppan en roer er de bloem door
- Laat het geheel even enkele minuten doorbakken onder goed roeren
- Voeg hierna geleidelijk de paprikasoep toe, onder voortdurend roeren (om klontjes te voorkomen)
- Voeg de gedroogde kruiden en peper en zout naar eigen smaak toe
- De paprikasoep met groene paprika is klaar als de soep goed is gebonden
- Voeg vlak voor het opdienen van de soep een eetlepel room toe