

Recep voor ca 1,5 liter lekkere:

PAPRIKA-TOMATENSOEP

- 1 ui
- 4 tomaten
- 2 paprika's
- 2 bouillonblokjes (voor een liter)
- 1 à 2 gedroogde abrikozen
- teentje knoflook
- 1 liter water

Fruit de ui glazig in wat boter of olie, en voeg het geperste knoflookteentje toe. Verkruiemel het bouillonblokje erdoor (echt doen, geeft extra smaak! 😊).

Voeg de in stukken gesneden paprika en tomaat toe met de abrikoos – hierdoor wordt de soep net een beetje zoeter. Laat dit zo ruim een kwartier lekker pruttelen, voeg evt een klein beetje water toe. Als je in de paprika prikt en je voelt dat deze gaar is, kun je met de staafmixer de soep pureren. Voeg hierna pas de rest van het water toe, want dat mixt veel gemakkelijker. Laat de smaken nog wat intrekken, de soep warm worden, en geniet ervan!

Dat was de korte versie.

Uiteraard kun je hier nog kruiden naar wens aan toevoegen, aftoppen met wat room, balletjes er in gooien, soepgroenten toevoegen, stevig maken met parelcouscous, pesto er in doen, garneren met maiskorreltjes, chilisaus erdoor roeren of aanlengen met water (voor nog meer soep haha). Ook een lekker spulleke is: 'nduja. Maakt de soep lekker pittig (gewoon als de soep al klaar is – theelepel toevoegen en even roeren).

Smakelijk eten!

Groetjes Hannie 🧑🍳

De vrouw van de tuinder

