

## Ingrediënten

1 kilo tomaten 1 blik  
tomatenstukjes 1 a 1,5  
bouillontablet (vlees of groente) 4  
sjalotjes 1 geperst teentje  
knoflook Dagegal italiaanse  
keukenkruiden olie 2 saucijsjes  
peterselie 1/2 pot geroosterde  
paprika`s evt. mini blikje  
tomatenpuree kookroom

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Tomaten paprikasoep

Romige tomaten paprikasoep

### Hulpmiddelen

Blender of staafmixer

### Vorbereiding

Uitjes snipperen en tomaten wassen en in stukken snijden. van de bouillontabletten bouillon maken. peterselie snipperen

### Bereidingswijze

Fruit de uitjes en de knoflook in een beetje olie. Voeg de gewassen en in stukken gesneden tomaten toe samen met de italiaanse kruiden. Voeg het blik tomaat toe en een scheutje water. Laat sudderen tot de tomaten zacht zijn. Doe alles samen met de uitgelekte paprika in de blender tot het een egale gladde massa is. Doe dit terug in de pan en voeg bouillon naar smaak toe. (de soep moet enigzins dik blijven). Om een rodere kleur te krijgen kan je evt. nog het mini blikje tomatenpuree toevoegen. Snij de saucijsjes overlans open en haal het vlees eruit en meng dit met de peterselie. Draai kleine balletje en laat die 10 minuten in de soep meekoken. Voeg in de soepkom een scheutje kookroom toe.

### Serveertips

Lekker met bruin stokbrood en een salade