

Ingrediënten voor 8 personen

10 tomaten 2 rode paprika's
2 uien 1 teen knoflook 1 liter water
2 tl tuinkruiden bouillon 3/4 tl
cayennepoeder 1 tl
paprikapoeder 3 tl kruiden voor
brushetta (plaatje) 1 el oregano
peper zout 2 laurierbladeren 1 tl
gemberolie 2 el olijfolie 2 el
kookroom

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Pittig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pittige tomaten/paprika soep

Een verse tomatensoep, met een zoete en pittige smaak. Het is een vegetarisch recept maar als je een echte carnivoor bent kan je natuurlijk vlees toevoegen!

Hulpmiddelen

Hoge pan Mes Snijplank Kom Staafmixer

Vorbereiding

Snij de paprika's door de helft, verwijder de zaden en leg ze onder de grill. Doe 1 liter water in de waterkoker, en wacht tot het kookt. Snij ondertussen een "X" in de onderkant van de tomaten. Doe het water in de kom en leg de tomaten er 2 minuten in. Haal de tomaten uit het water, maar bewaar het water!! Ontvel de tomaten en verwijder de binnenkant. Kijk ondertussen of het vel van de paprika's al geblakerd is, zo ja haal ze uit de oven. Verwijder het vel van de paprika's. Snij de uien en de knoflook.

Bereidingswijze

Zet de hoge pan op het vuur met de olijfolie, en laat het warm worden. Voeg het ui en de knoflook toe, en bak het glazig. Voeg het bewaarde "tomaten" water en de tuinkruidenbouillon toe. Meng het even goed door elkaar. Voeg nu de tomaten en paprika toe. Pureer alles met de staafmixer. Voeg als laatste alle kruiden, de laurierbladeren en de gembersiroop toe. En roer het geheel goed door. Voeg er nog het kookroom door. Zet het vuur op een laag pitje, en laat het zo een half uur staan. Na een half uur kan je het serveren!

Serveertips

Smaakt het lekkerst als het een nachtje heeft gestaan! Lekker met een stuk brood