

Ingrediënten voor 6 personen

* 2 uien, fijngehakt, * 2
knoflooktenen, fijngehakt, * 1
prei, in dunne ringetjes, * 1 rode
paprika, in blokjes, * 1 gele
paprika, in blokjes, * 1 groene
paprika, in blokjes, * 2 eetl olie, *
600 g rundergehakt, * zout, * niet
te zuinig versgemalen zwarte
peper, * 1 opgehoopte theel
zoete paprikapoeder, * 1 groot
blik gepelde tomaten [850 ml], * 1
l groentebouillon, warm, * 2 theel
sambal oelek, * 400 g tauge, goed
afspoelen, * 2 eetl fijngehakte
bladpeterselie.

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Aziatisch

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Aziatische middernachtsoep

Boordevol groenten, snel klaar en nog gezond ook.

Hulpmiddelen

Grote soeppan

Bereidingswijze

Verhit de olie in de pan en braad hierin het gehakt aan. Voeg de uien en de knoflook toe en bak deze 2 minuutjes mee. Voeg nu de paprikas en de preiringetjes toe, bak even mee en breng op smaak met zout, ruim versgemalen zwarte peper en de paprikapoeder. Voeg de tomaten in blik toe, met het sap, maak ze wat kleiner met behulp van een houten lepel en schenk er de warme groentebouillon bij. Roer de sambal erdoor en laat de soep 5 minuten pruttelen. Doe er in de laatste minuut de tauge bij en laat deze even mee verwarmen. Proef, breng zondig op smaak met peper en zout en bestrooi de soep met de fijngehakte peterselie.

Serveertips

Met lekker vers warm brood.

