

Ingrediënten voor 8 personen

1 kg peen 1 grote ui ,
fijngesneden 2 oranje paprika`s 2
sinaasappels 4 teentjes knoflook
5 kippenbouillonblokjes 2 takjes
rozemarijn 1 Spaanse peper 1
stukje verse gemberwortel (
grootte naar eigen smaak)

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Fusion
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Ja

VERRUKKELIJKE koningssoep

Dit is een VERRUKKELIJKE oranjesoep die ik op Koninginnedag klaarmaakte en zo in de smaak viel , dat ik het op smulweb zet. Ik heb het oorspronkelijke recept wel aangepast daar ik het veel te flauw vond.

Hulpmiddelen

Mes , knoflookpers , sinasappelpers, soeppan en staafmixer

Vorbereiding

Was de groenten en snij ze in kleine stukjes , pers de knoflookteentjes. Schil de gemberwortel en snij het in dunne reepjes. Snij de peper in kleine stukjes (haal als je het minder pittig wilt de zaadjes eruit). Pers het sap van de sinaasappels en vang het op in een bakje.

Bereidingswijze

Verwarm 1 eetl. olijfolie in een pan en fruit alle producten incl. het takje rozemarijn samen met de kerriepoeder gedurende 5 min. al roerend op hoge temperatuur. Voeg 2 liter water , het sinaasappelsap en de 5 kippenbouillonblokjes toe. Breng de soep aan de kook en laat het geheel ca. 15 min. zachtjes koken. Verwijder de takjes rozemarijn en pureer de soep met een staafmixer. Soep goed verwarmen voor het opdienen en garneren met wat gehakte peterselie.

Serveertips

Voeg eventueel reepjes gerookte kipfilet en een scheutje room toe.

