

Ingrediënten voor 4 personen

1 el (mediterrane) roerbakolie 2
sjalotten, gesnipperd 1 teentje
knoflook, gesnipperd 2 rode
paprika's, in stukjes 1 blik of
zelfgemaakte tomatenroomsoep
1 dl water versgemalen peper 1
dl slagroom 2 el basilicum,
fijngehakt 4 toefjes basilicum 4
kaasstengels, gekocht of
zelfgemaakt

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Paprikasoep met basilicumroom

Doet het prima als voorgerecht

Bereidingswijze

- Verhit de olie in een soeppan en fruit de sjalotten met de knoflook en de paprika 3 minuten op halfhoog vuur - Schep regelmatig om - Voeg 1 dl water toe en laat het op een laag vuur 15 minuten koken - Voeg de roomsoep toe en warm 5 minuten door - Pureer de soep met een staafmixer of in een keukenmachine en schenk deze door een zeef terug in de pan - Breng op smaak met peper - Klop de slagroom stijf en spatel de basilicum erdoor - Schep de soep in voorverwarmde soepkommen, schep er room op en garneer met een blaadje basilicum
- Serveer met de kaasstengels