

Ingrediënten voor 4 personen

2 el zonnebloemolie 2 tl gemalen
komijn (djinten) 2 rode uien
(gesnipperd) 2 rode paprika's 1
bak gekookte bieten (500 g) 1
liter groentebouillon (van tablet) 1
blik linzen (400 g)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



Rode paprika en bietsoep

Bijzondere soep die we warm serveren

Bereidingswijze

-Verhit de zonnebloemolie in een soeppan en fruit hierin de komijn en rode uien 3 min. -Halveer ondertussen de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in stukjes. -Doe in de soeppan en bak op middelhoog vuur 4 min. mee. Roer regelmatig. -Schil ondertussen de bietjes en snijd in stukjes. -Doe samen met de hete groentebouillon in de pan, breng aan de kook en laat 3 min. doorkoken. -Neem de pan van het vuur en pureer met een staafmixer tot een egale soep. -Voeg de linzen toe en warm nog 2 min. door. -Verdeel over 4 borden. -Lekker met wat crème fraîche erop.