



GEGRILDE PAPRIKA-SOEP

met thaise basilicum-feta crème van de barbecue en pittige broodcrouton

INGREDIËNTEN

GEGRILDE PAPRIKA-SOEP

- 2 Tomaten
- 3 Grote rode paprika's
- 1 Grote ui
- 2 Tenen knoflook
- 1 Rode chilipeper
- 1 el. Tomatenpuree
- 1 liter Water
- 1 Kippenbouillon blokje

INGREDIËNTEN

CRÈME

- Fetakaas
- Crème fraîche
- Thaise basilicum
- Peper

INGREDIËNTEN

BROODCROUTON

- 1 Oud stokbrood, broodjes of boterhammen
- 100 ml. Olijfolie extra vierge
- 3 Tenen gerookte knoflook
- Chilivlokken
- Zout & peper

BENODIGDHEDEN

Staafmixer met hakmolen

BEREIDING GEGRILDE PAPRIKA-SOEP

Verwarm de barbecue voor op 200c

Snijd de paprika's doormidden en verwijder de zaadlijsten, snijd ook de tomaten doormidden.

Leg de stukken paprika met de schil naar beneden op het rooster, de tomaten leg je met de platte kant naar beneden erbij. Leg hier de ui in de schil bij, deze mogen ook zwart blakeren.

Laat de groenten 20/25 minuten roosteren op de barbecue totdat de buitenkant zwartgeblakerd is.

Doe de geroosterde paprika's in een afgesloten plastic zakje, op deze manier laat de geblakerde buitenkant gemakkelijk los. Haal de paprika's na een minuut of vijf uit het zakje en ontvel ze. Pel en snipper de ui en hak de knoflook fijn. Verwijder de zaden uit de chilipeper en hak deze fijn.

Fruit dit aan in wat olijfolie.

Voeg de tomatenpuree toe en verhit kort.

Was de tomaten en snijd deze in stukken, snijd ook de ontvelde paprika's in stukken en doe dit bij de uien in de pan. Voeg het bouillonblokje en 1 liter water toe en laat het mengsel ongeveer 15-20 minuten zacht koken.

Pureer de soep glad met een staafmixer.

BEREIDING THAISE BASILICUM-FETA CRÈME

Pureer de crème fraîche, de feta en de Thaise basilicum tot een mooi geheel en voeg wat peper naar smaak toe.

BEREIDING PITTIGE BROODCROUTON

Maak een mengsel van de olie met de tenen knoflook, wat chilivlokken naar smaak, zout en peper en meng dit goed door elkaar.

Snijd de stokbroden in lange plakken en strijk met behulp van een kwast de plakken in met het mengsel. Leg de plakken op het rooster totdat ze goudbruin en krokant zijn.

SERVEREN

Dien de soep op in een diep bord of kom en voeg er een schep van de crème aan toe.

Garneer met een takje basilicum en serveer de broodcrouton ernaast.

SMAKELIJK!