

Pittige paprikasoep



Ingrediënten 4p:

- ♥ 2 grote rode paprika's
- ♥ 4 zoete aardappelen
- ♥ 1 winterpeen
- ♥ 3 stengels bleekselderij
- ♥ 1 rode ui
- ♥ 200 ml kokosmelk
- ♥ 1 liter groentebouillon
- ♥ 1 el olijfolie
- ♥ 2 rode pepers
- ♥ zout/peper

Bereiden

Schil de wortelen, aardappelen en ui en was alle groente.

Snijd de paprika's, selderij, wortel, chilipepers en ui fijn. Snijd de zoete aardappelen in stukken.

Verhit de olie in de pan en bak de selderij/wortel/ui/pepers lichtjes aan. Voeg dan de aardappelen en paprika's in stukken gesneden toe. Bak gedurende 1 minuut. Blus af met de groentebouillon. Dek af en laat 20-25 minuten zachtjes koken tot alle groenten gaar zijn. Voeg indien nodig een beetje warm water toe.

Pureer met de staafmixer. Voeg dan de kokosmelk toe. Zet terug op het vuur en voeg zout naar smaak toe.