

Romige rode paprikasoep

Rode paprika's, uien en knoflook zijn gebakken in boter, dan zachtjes gesmoord in kippenbouillon en overgoten met room voor een zacht en heerlijk gepureerde soep.

Bereidingstijden: Totaal: 60 minuten; Voorbereiding: 10 minuten; Kooktijd: 45 minuten

Hulpmiddelen: pan met deksel, blender, bolzeef

Ingrediënten 4 personen

25 gram	roomboter
4 stuks	rode paprika
1 stuks	ui
4 tenen	knoflook
750 milliliter	kippenbouillon
100 milliliter	kookroom
naar smaak	zout
naar smaak	peper

Variaties

- Als je kippenbouillon maakt van blokjes, maak dan 750 milliliter van 1 liter blokjes.
- Gebruik groentebouillon voor een vegetarische variant.

Voorbereiding

1. Snijd de paprika, ui en knoflook in grove stukken.
2. Maak de kippenbouillon.

Bereidingswijze

1. Smelt de **roomboter** in een pan.
2. Voeg de gesneden **paprika**, **ui** en **knoflook** toe.
3. Bak in 10 minuten onder regelmatig roeren.
4. Giet de **kippenbouillon** er al roerend door.
5. Laat zachtjes koken gedurende 30 minuten.
6. Doe de soep in de blender en pureer tot een glad mengsel.
7. Wrijf de soep door een zeef terug in de pan.
8. Roer de **kookroom**, **zout** en **peper** door de soep.
9. Laat het geheel nog 5 minuten doorwarmen.

Extra informatie

- In het originele recept staat volle room bij de recepten. Om schiften te voorkomen (en op zeker te gaan) gebruik ik kookroom. Voorheen heb ik wel slagroom gebruikt. Haal dan de pan van het vuur voordat je de voorverwarmde slagroom toevoegt.
- Koksroom en culinaire room zijn hetzelfde als kookroom (20% vet).

Bron van het originele recept: [All recipes - Romige rode paprikasoep](#) >> site is offline

Bereid: Ja, meerdere keren