



# Pittige paprikasoep



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

2 uien (fijngesneden)  
olijfolie  
2 teentjes knoflook (fijngesneden)  
1 stukje gember (fijngesneden)  
1 spaans pepertje (fijngesneden)  
1 rode paprika (in blokjes)  
1 gele paprika (in blokjes)  
2 wortels (in stukjes)  
2 tomaten (fijngesneden)  
1 l groentenbouillon  
1 blaadje laurier  
2 takjes tijm  
peper en zout  
1 potje zure room  
1 bosje koriander (fijngesneden)  
1 limoen (geraspte schil)

## Bereidingswijze

- 1.** Fruit de uien glazig in olijfolie. Voeg de knoflook, de gember en het Spaanse pepertje toe. Laat even kleuren en voeg de blokjes paprika, de stukjes wortel en de tomaten toe.
- 2.** Overgiet met de groentebouillon en breng aan de kook.
- 3.** Breng op smaak met laurier, tijm, peper en zout. Laat 30 minuten pruttelen.
- 4.** Verwijder de laurier en de tijm.
- 5.** Mix de soep glad.



- 6.** Werk af met een beetje zure room, koriander en limoenschil.