

# PUNTPAPRIKA SOEP

Deze puntpaprika soep is lekker zoet van smaak en super snel gemaakt.

In minder dan een half uur staat hij op tafel.

Serveer de soep als avondeten bijvoorbeeld met een club sandwich.

## Recept voor 2-3 personen

### **BENODIGDHEDEN:**

- 2 puntpaprika's
- 3-4 tomaten
- 1 liter bouillon (groenten)
- 1 knoflookteentje
- 1 ui
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl kerriepoeder
- 1 tl peterselie
- snufje zout en peper
- 

### **BEREIDINGSWIJZE:**

Snijd de paprika, tomaten, ui en knoflook in stukjes.

Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui en knoflook.

Doe er na een paar minuten de paprika en tomaat bij.

Bak dit even mee en voeg dan de bouillon en kruiden toe.

Laat nog 15 minuten zachtjes pruttelen.

Pureer de soep met een staafmixer.

Eventueel kun je een lekkere dikke boterham met hesp of zo bij de soep geven.

Geniet ervan.