



Paprikasoep met vegan kaastosti's en chili-jam



ca. 30min



2 personen

Tomatensoep is allemaal goed en wel, maar wat dacht je van paprikasoep? Heerlijke stukjes paprika gebakken met goulashkruiden, knoflook en ui geven deze rode soep een geheel eigen smaak, dat heerlijk wordt aangevuld met knapperige tosti's met vegan geraspte topping van Willicroft. Erbij een snelle, zoet-pittige jam van jalapeño peper, bosui en groene paprika. Genieten!

Wat je van ons krijgt

- 1 groene paprika
- 1 rode paprika
- 1 bosui
- 1 groene jalapeñopeper
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 blik cherrytomaten
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 4 sneetjes witbrood ¹
- 75g Willicroft vegan geraspte topping
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- 2el plantaardige boter
- zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan
- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 509kcal, vet 20.1g, koolhydraten 67.3g, eiwit 11.1g



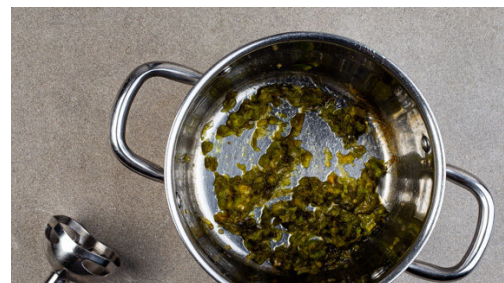
1. Groenten snijden

Verwijder de kern, snijd de **paprika's** apart van elkaar in vieren en snijd ze in stukjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Snijd de **chilipeper** in dunne ringen. Verwijder evt. de zaadlijsten als je het minder pittig wilt. Pel en hak de **ui** en de **knoflook** grof.



4. Soep koken

Voeg de **goulashkruiden** toe aan de pan en verhit ca. 1min. Blus de **paprika** af met de **cherrytomaten** en 300ml water. Voeg de **helft van het bouillonpoeder**, ½tl suiker en ½tl azijn toe en breng aan de kook. Leg een deksel op de pan en kook de **groenten** in ca. 12min zacht.



2. Jam maken

Doe de **helft van de groene paprika**, de **chilipeper** en de **bosui** in een kleine kookpan. Voeg 1el azijn, 3el water, 1½el suiker en een snuf zout toe en kook het geheel in 12-15min op middelhoog vuur zacht. Pureer de **groenten** glad met een staafmixer en voeg evt. beetje bij beetje wat water toe als de **chili-jam** te dik is. Breng op smaak met zout.



5. Kaastosti's maken

Besmeer de **sneetjes brood** aan een kant in met in totaal 2el plantaardige boter. Draai **2 sneetjes** om en bestrooi met de **geraspte kaas**. Leg de **andere sneetjes** met de beboterde kant naar boven erop. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kaastosti's** in 2-3min per zijde goudbruin.



3. Paprika bakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Roerbak de **rode paprika**, de **rest van de groene paprika**, de **ui** en de **knoflook** met een snuf zout 2-3min.



6. Soep pureren

Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes en snijd ze grof. Doe de **helft van de basilicum** in de **paprikapan** en pureer het geheel glad. Voeg evt. wat water toe als de **soep** te dik is. Breng de **soep** op smaak met zout, suiker en azijn en verdeel over diepe borden. Bestrooi met de **rest van de basilicum** en serveer met de **chili-jam** en de **kaastosti's**.