



Vegan paprikaroomsoep

met verse chili en guacamolebroodjes



20-30min



2 personen

Het geheim van deze soep is het voorwerk. Paprika, tomaten, knoflook en tijm worden eerst geroosterd in de oven. Hierdoor krijgt de soep een veel diepere smaak. Je voegt net zo veel verse chilipeper en basilicum toe als je lekker vindt en je maakt het af met heerlijke broodjes met guacamole.

Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 4 tomaten
- 1 teen knoflook
- 15g verse kruidenmix: basilicum & tijm
- 1 rode chilipeper
- 1 volkorenbaguette ¹
- 1 ui
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 bakje guacamole

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- 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.

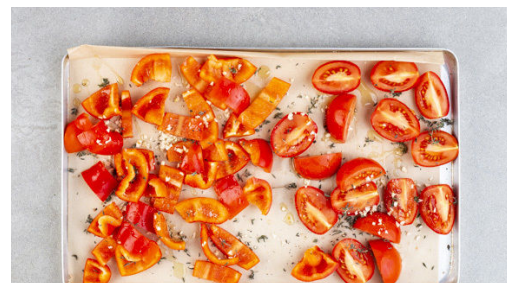
Voedingswaarde per portie

calorieën 680kcal, vet 44.5g, koolhydraten 60.5g, eiwit 10.6g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in grove stukjes. Snijd de **tomaten** in partjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **tijmblaadjes**.



2. Groenten roosteren

Verdeel de **paprika** en **tomaat** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **knoflook**, **tijm**, 2el olijfolie en een snuf zout en peper. Rooster de **groenten** 15-20min in de oven.



3. Toppings voorbereiden

Pluk de **basilicumblaadjes** en snijd ze in dunne reepjes. Snijd de **chilipeper** in fijne ringetjes. Verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt.



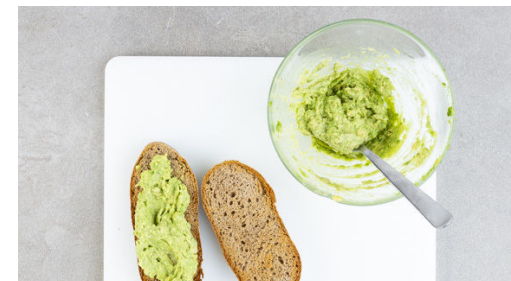
4. Brood snijden

Snijd het **brood** in sneetjes. Bak de **grootste sneetjes** in 4-5min in de oven af. Snijd de **rest van het brood** in blokjes en meng ze met 1el olijfolie, zout en peper. Rooster de **broodblokjes** in de laatste 2-3min met de **groenten** mee.



5. Soep maken

Halveer, pel en hak de **ui** grof. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** met een snuf zout 2-3min. Voeg de **ovengroenten incl. het braadvocht**, de **broodblokjes**, 300ml heet water en de **helft van het bouillonpoeder** toe aan de pan. Breng het geheel aan de kook en laat ca. 2min zachtjes koken. Pureer met een staafmixer tot een gladde **soep**.



6. Brood beleggen

Proef of je nog zout en peper wilt toevoegen aan de **guacamole**. Besmeer de **sneetjes brood** met de **guacamole**. Breng de **soep** op smaak met 1-2el azijn, de **rest van het bouillonpoeder** en peper. Verdeel de **soep** over diepe borden of kommen en top met de **basilicum** en **chilipeper** naar wens. Geef de **guacamolebroodjes** erbij.