



Licht pikante paprikasoep

en broodjes met guacamole



20-30min



2 personen

Onze chef Hannah kwam op het idee voor dit soepje om je gure herfstdagen heerlijk warm te houden. Wij vonden het recept zo'n succes dat we 'm het hele jaar door wel willen eten. Je roostert de paprika's en tomaten eerst in de oven en daarna pureer je alles tot een fluweelzachte soep. Als tegenhanger van de licht pikante smaak serveer je er meergranenbroodjes getopt met guacamole bij.

Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 4 tomaten
- 15g verse kruidenmix: basilicum & tijm
- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 1 bruin meergranenbroodje 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
- waterkoker
- 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 610kcal, vet 36.6g, koolhydraten 49.7g, eiwit 13.7g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in grove stukjes. Snijd de **tomaten** in vieren. Pluk de **tijmblaadjes** en doe de steeltjes weg. Pel en hak de **knoflook** fijn.



2. Groenten roosteren

Verdeel de **paprika** en **tomaat** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **knoflook**, **tijm**, 2-3el olijfolie, 1/4tl zout en een snuf peper. Rooster de **groenten** 15-20min in de oven.



3. Smaakmakers snijden

Breng 300ml water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **basilicumblaadjes** in reepjes (dit gaat het makkelijkst als je ze eerst opstapelt). Verwijder evt. de pitjes en snijd de **chilipeper** in ringetjes.



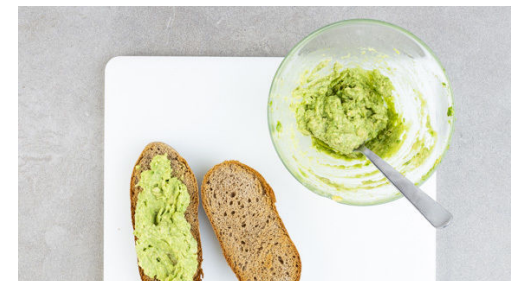
4. Brood roosteren

Snijd het **broodje** eerst in de lengte en dan in de breedte doormidden. Bak **3 broodhelften** in 4-6min in de oven af. Snijd de **rest van het brood** in blokjes en meng deze met 1el olijfolie, zout en peper. Rooster de **broodblokjes** in de laatste 2-3min met de **groenten** mee.



5. Soep maken

Pel en hak de **ui** grof. Verhit 1el olijfolie in een grote kookpan en fruit de **ui** met een snuf zout 2-3min. Voeg de **ovengroenten** met **braadsappen**, het **brood**, de **helft van het bouillonpoeder** en het zojuist gekookte water aan de pan toe. Breng de **soep** aan de kook en kook 2min. Pureer de **soep** dan glad en breng op smaak met 1-2el azijn, meer **bouillonpoeder** en peper.



6. Broodjes beleggen

Besmeer het **brood** met de **guacamole**. Serveer de **soep** in kommen en garneer met de **basilicum** en **chilipeper**.