



Licht pikante paprikasoep

en broodjes met romige avocadodip



20-30min



2 personen

Onze chef Hannah kwam op het idee voor dit soepje om je tijdens de gure herfstdagen heerlijk warm te houden. Je roostert de paprika's, tomaten en stukjes brood eerst in de oven en daarna pureer je alles tot een fluweelzachte soep. Als tegenhanger van de licht pikante smaak, serveer je er knapperige speltbroodjes getopt met verse guacamole bij.

Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 4 tomaten
- 15g verse kruidenmix: basilicum & tijm
- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 2 speltbroodjes ^{1,6,7}
- 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

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 685kcal, vet 34.3g, koolhydraten 72.1g, eiwit 15.2g



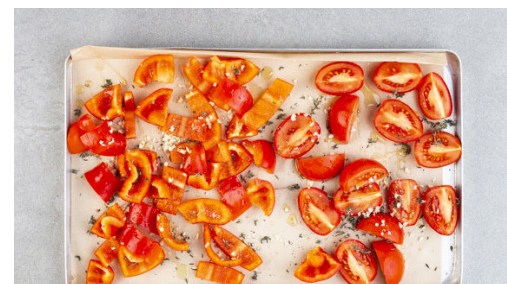
1. Groenten voorbereiden

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



4. Brood roosteren

Snijd **een broodje** in de lengte doormidden en bak hem in 4-5min in de oven af. Snijd het **2e broodje** in blokjes en meng deze met 1el olijfolie, zout en peper. Rooster de **broodblokjes** in de laatste 2-3min met de **groenten** mee.



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.



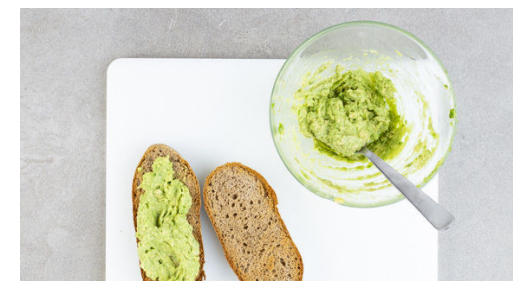
5. Soep maken

Pel en hak de **ui** grof. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan en bak de **ui** met een snuf zout 2-3min. Voeg de **ovengroenten**, **brood** en **braadsappen** met 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.



3. Smaakmakers snijden

Breng 300ml water in een waterkoker aan de kook. Pluk de **basilicumblaadjes** en snijd ze in reepjes, doe de steeltjes weg. Verwijder evt. de pitjes en snijd de **chilipeper** in ringetjes.



6. Broodjes beleggen

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