



Licht pikante paprikasoep

en broodjes met guacamole



20-30min



2 personen

Onze chef Hannah kwam op het idee voor dit soepje om je tijdens de gure herfstdagen heerlijk warm te houden, maar we eten 'm net zo lief in de zomer, want hij is licht, gezond en snel klaar. 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 knapperige meergranenbroodjes getopt met verse guacamole bij.

Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 3 tomaten
- 15g verse kruidenmix: basilicum & tijm
- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 1 meergranenbroodje ¹
- 1x mosselgroenten ⁹
- 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), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 654kcal, vet 36.7g, koolhydraten 58.1g, eiwit 15.7g



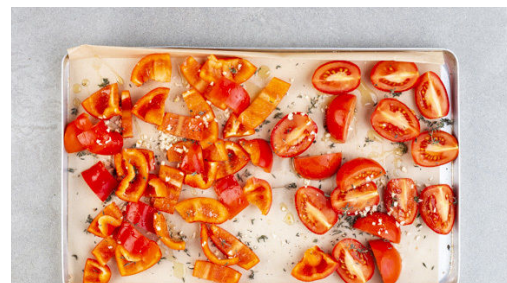
1. Groenten voorbereiden

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.



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 ze 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.



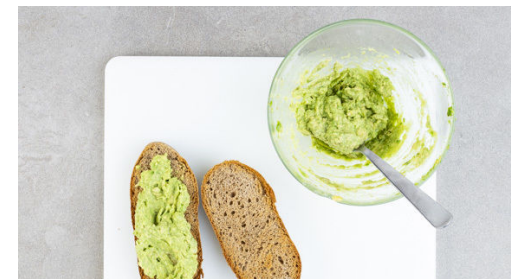
5. Soep maken

Verhit 1el olijfolie in een grote kookpan en bak de **helft van de mosselgroenten** met een snuf zout 2-3min. Voeg de **ovengroenten** en **croutons** plus **braadsappen** met de **helft van het bouillonpoeder** en het gekookte water toe. Kook 2min. Pureer de **soep** glad en breng op smaak met 1-2el azijn, meer **bouillonpoeder** en peper. Voeg evt. wat water toe als de **soep** te dik is.



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.



6. Broodjes beleggen

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