



Geroosterde-paprikasoep

met lichtpittige 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 toe als je lekker vindt en je maakt het af met heerlijke broodjes met verse guacamole.

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote 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.

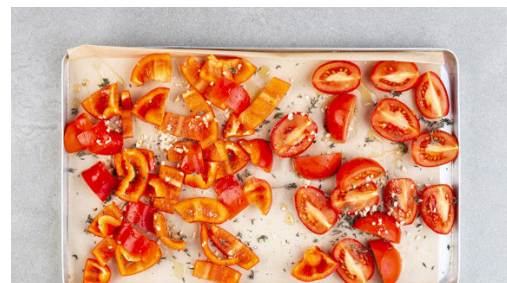
Voedingswaarde per portie

calorieën 690kcal, vet 44.5g, koolhydraten 62.9g, eiwit 10.9g



1. Groenten voorbereiden

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 vieren. Pluk de **tijmblaadjes**. 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 en een flinke snuf zout en peper. Rooster de **groenten** 15-20min in de oven.



3. Garnituur voorbereiden

Snijd de **basilicumblaadjes** in reepjes (dit gaat het makkelijkst als je ze eerst opstapelt). Verwijder evt. de zaadlijsten en snijd de **chilipeper** in ringetjes.



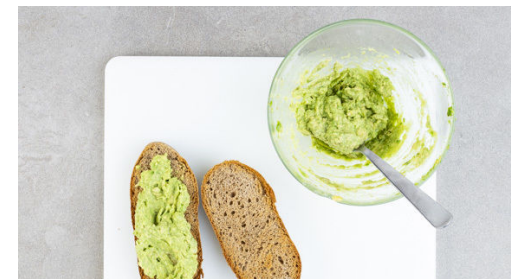
4. Brood roosteren

Snijd de **baguette** in sneetjes. Bak de **2 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

Pel en hak de **ui** fijn. Verhit een grote kookpan met 1-2el olijfolie op middelhoog vuur en fruit de **ui** met een snuf zout 2-3min. Voeg de **ovengroenten**, **croutons**, de **helft van het bouillonpoeder** en 300ml warm water toe. Kook ca. 2min. Pureer de **soep** glad en breng op smaak met 1-2el azijn, meer **bouillonpoeder** en peper.



6. Brood beleggen

Besmeer de **sneetjes brood** met de **guacamole**. Serveer de **soep** in kommen en garneer met de **basilicum** en **chilipeper**. Geef de **broodjes** erbij.