

## Gegrilde Paprikasoep

### Ingrediënten

4 rode paprika's  
2 teentjes knoflook  
1 uitje  
1 klein blikje tomaten puree  
750 ml bouillon (groente of kip)  
Beetje olijfolie  
Zout en peper

### Benodigdheden

Oven  
Aluminiumfolie  
Plastic zakje  
Staafmixer  
Soeppan  
Mesje en snijplankje  
Houten lepel/spatel

1. Lees eerst rustig alle stappen door
2. Zorg dat je werkplek schoon en ruim is
3. Zet alle benodigdheden en ingrediënten klaar
4. Verwarm de oven voor op 220 graden en bekleed de bakplaat met aluminiumfolie
5. Leg de hele paprika's en de hele knoflooktenen op de bakplaat en besprenkel ze met een klein beetje olijfolie. Zet ze in de oven
6. De paprika's worden nu gegrild totdat ze zwarte plekken krijgen. Dit duurt zo'n 20 a 30 minuten. Draai ze ongeveer op de helft even om (LET OP; ZE ZIJN WARM, VRAAG HULP AAN JE OUDERS)
7. Als je een bouillonblokje gebruikt kijk je op de verpakking hoeveel blokjes je nodig hebt voor 750 ml bouillon. Zorg dat de bouillon klaar staat
8. Haal de paprika's uit de oven en leg ze direct, maar wederom voorzichtig in een stevige plastic zak. Sluit de zak goed af en laat ze afkoelen
9. Als de paprika's koel genoeg zijn om aan te raken pluk je de velletjes van de paprika's en snijd je het zachte vruchtvlees in stukjes (LET OP; ER KAN HEET VOCHT UIT DE PAPRIKA'S LOPEN ALS JE DEZE OPEN SNIJDT)
10. Snipper het uitje en verwarm een beetje olijfolie in een soeppan en fruit hier het uitje in
11. Voeg dan de tomatenpuree en de gepofte knoflook toe en bak alles een minuutje mee. De knoflook en de tomatenpuree moeten niet verbranden
12. Vervolgens voeg je de gegrilde paprika's en de bouillon toe
13. Breng aan de kook en laat de boel ongeveer 15 minuten pruttelen. Pureer daarna alles tot een glad geheel en breng op smaak met peper en zout

Ook lekker; voeg een scheutje (kook)room toe om de soep wat romiger te maken

Eet smakelijk!

