

Paprika-wortelsoep¹

week 48

Menugang: Soep / Lunch

Benodigde tijd: 30 minuten

Aantal personen: 4 personen

Ingrediënten

- 300 gr wortels
- 3 rode paprika's
- 1 gele paprika
- 2 uien, gepeld
- 2 tenen knoflook, gepeld
- olijfolie
- 1 l kippenbouillon
- zout en peper
- 100 gr spekreepjes
- basilicum
- 200 ml kookroom
- Basilicum voor garnering

Bereidingswijze

1. Was de wortels en snijd in plakjes.
2. Snijd de paprika's in blokjes.
3. Snipper de uien fijn
4. Snijd de knoflook fijn
5. Verhit een scheutje olijfolie in een pan en fruit hierin de groenten ca. 5 minuten.
6. Voeg vervolgens de bouillon toe en laat het geheel ca. 20 minuten doorkoken.
7. Pureer de soep en breng op smaak met zout en peper.
8. Bak in een droge koekenpan de spekjes krokant.
9. Snijd de basilicum in dunne reepjes.
10. Verdeel de soep over de kommen voeg een scheutje room toe.

11. Garneer met de spekreepjes en basilicum.

Serveertip:

- Serveer met stokbrood, of volkoren brood.

Variatietips:

- Ook lekker met restjes pompoen
- Liever vegetarisch, vervang:
 - kippenbouillon door groentebouillon
 - Vervang het vlees door kikkererwten of linzen (kan mee gepureerd worden of heel laten, naar eigen voorkeur)
 - Spekreepjes door (kastanje)champignons en/of bospaddestoelen of door vegetarische spekreepjes
 - Vegetarische variant ook lekker met komijn ipv basilicum



¹ ingestuurd door José Filemon