



Soep van rode paprika met zure room en croutons

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

4 grote rode paprika's
1 grote ui, in ringen
2 sneetjes witbrood, zonder korst, in blokjes
600 ml groentebouillon (vers of van tablet)
125 ml zure room
1 el bieslook, fijngesneden
peper en zout

Extra nodig:

keukenmachine, blender of staafmixer

BEREIDING

Halveer de paprika's en leg ze met het snijvlak naar beneden op een ingevette bakplaat. Zet ze ongeveer 10 minuten onder de hete grill, op de stand zoals hieronder aangegeven, tot de paprika's zwart zijn. Haal ze uit de oven, doe ze in een plastic zak en laat ze 10 minuten rusten.

In de tussentijd de uiringen op de bakplaat leggen en onder regelmatig omschudden licht aanbakken onder de grill. Haal de uiringen van de bakplaat en leg de broodblokjes op de bakplaat. Rooster ze onder regelmatig omschudden goudbruin en haal ze van de bakplaat. Haal de paprika's uit de plastic zak en trek de vellen ervan af. Snijd de paprika's in stukken en pureer ze samen met de uiringen in een blender, keukenmachine of met de staafmixer. Breng de paprikapuree aan de kook en voeg de groentebouillon toe. Breng het geheel aan de kook, breng op smaak met peper en zout en verdeel de soep over 4 borden of kommen. Schep er een lepel zure room in, strooi de broodcroutons erover en garneer met de bieslook.

combi-stoomoven grill 230 °C / 25-30 minuten