



“Vurige” paprikasoep

Een heerlijke vegetarische paprikasoep, waarbij de groenten rechtstreeks op de kolen worden gegrild.

De chilivlokken zorgen voor wat extra pit.

Het recept is voor 12-15 porties

Ingrediënten

- 5 rode paprika's
- 2-3 uien
- 5 teentjes knoflook
- 1 grote wortel
- 2 el olijfolie
- 3 tl paprikapoeder
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl chilivlokken
- 1 tl tijm
- 5 tomaten
- 3 liter water
- 6 bouillontabletten



Materiaal

- Dutch oven

Bereiding

1. Leg de paprika's en de wortel rechtstreeks op de hete kolen. Draai deze regelmatig, totdat ze rondom zwart zijn.
2. Laat de paprika's en de wortel even afkoelen, snijd ondertussen de tomaat in blokjes, snipper de ui en hak de knoflookteentjes fijn.
3. Pel het zwarte velletje van de paprika's en snijd ze in blokjes.
4. Was de as en het velletje van de wortel, snijd de wortel in kleine blokjes.
5. Verhit olie in een pan boven het vuur of in de kolen en fruit de ui, paprika en wortel ongeveer 10 minuten.
6. Voeg de knoflook, tomaten, paprikapoeder, chilivlokken en tijm toe en bak een paar minuten mee.
7. Voeg het water toe en breng aan de kook, voeg dan de bouillonblokjes toe en roer goed door.
8. Laat de soep lekker pruttelen totdat alle groente zacht zijn.
9. Breng de soep op smaak met peper en zout. Voeg eventueel nog een scheutje room toe bij het opdienen.