



“Vurige” Paprikasoep

Een heerlijke vegetarische paprikasoep, waarbij de groenten rechtstreeks op de kolen worden gegrild. Dit geeft de paprika's een heerlijke geroosterde smaak!
De chilivlokken zorgen voor wat extra pit, maar let op dat dit niet teveel overheerst.

TIP! Snijd de groenten zo fijn mogelijk, dat eet het makkelijkst. In het bos heb je geen staafmixer..

Het recept is voor 12-15 porties

Ingrediënten

- 5-6 paprika's
- 2-3 uien
- 5 teentjes knoflook
- 1 grote wortel of peen
- 2 el olijfolie
- 3 tl paprikapoeder
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl chilivlokken
- 1 tl tijm
- 5 tomaten
- 3 liter water
- 6 bouillontabletten



Materiaal

- Dutch oven

Bereiding

1. Leg de paprika's en de uien rechtstreeks op de hete kolen. Draai deze regelmatig, totdat ze rondom zwart zijn. Het zwarte velletje kun je straks eenvoudig verwijderen.
2. Laat de paprika's en de uien even afkoelen, snijd ondertussen de tomaat in blokjes, de wortel in kleine stukjes en hak de knoflookteentjes fijn.
3. Pel het zwarte velletje van de paprika's en uien 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.

Wil je dit gerecht thuis ook maken? Je kunt de paprika's ook grillen in de oven of rechtstreeks op de gasvlam van je fornuis.

