

WORTEL PAPRIKA SOEP



Ingrediënten (voor 5 liter soep):

- 1,5 kg wortele
- 2 preistengels
- 1 dikke ui
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 oranje paprika
- 1 groene paprika
- Pijpajuin
- Bladpeterselie
- 5 vetarme kippenbouillonblokjes



Bereidingswijze:

- Schil de wortelen en snij in groffe stukken.
- Was de preistengels en snij ook deze grof.
- Pel de ui en snij in ringen.
- Was de paprika's, haal de zaadlijsten eruit en snij in groffe stukken.
- Was de pijpajuin in snij in fijne stukjes.
- Was de bladpeterselie en snij ook deze fijn.
- Voeg 5 liter water in een pot samen met de bouillonblokjes.
- Voeg de wortelschijfjes, de prei, de uiringen en de paprika's toe aan de bouillon.
- Laat het geheel gedurende 20 min gaarkoken en mix de soep tot een glad geheel.
- Schep de soep uit en werk af met de pijpajuin en de bladpeterselie.
- Smakelijk!