



Super simpele paprikasoep met courgette

Een fluweelzachte soep van geroosterde smaak, met paprika, courgette en een lepel kruidenkaas voor de romigheid. In een halfuurtje klaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	20'	4	Soep

Ingrediënten

- 1,5 rode paprika
- 1 courgette
- 1 teentje look
- 1 groentebouillonblokje
- 1 grote eetlepel kruidenkaas
- olijfolie

Bereidingswijze

1. Snij de paprika en courgette in grove stukken. Pel de look en hak ze grof.
2. Verhit een scheut olijfolie in een soeppot en stoof de groenten 3 à 5 minuten zachtjes aan, zonder te kleuren.
3. Voeg de verkruimelde bouillon toe en giet er net zoveel water bij dat de groenten níét helemaal onderstaan (zo blijft de soep mooi vol van smaak).
4. Laat ongeveer 20 minuten zachtjes sudderen, tot de groenten gaar zijn. Prik er even in met een vork om te checken.
5. Mix de soep glad met de staafmixer of blender en roer er de kruidenkaas onder tot ze smelt. Breng op smaak met peper.
6. Tip: ga je de soep nadien nog vaak opwarmen, roer de kruidenkaas dan pas in de kommetjes onder, anders kan ze gaan schiften.

Dranktip

Zero Sugar Rosé (Pure the Winery) Droge rosé (negrette), kersenroze met fruitige en bloemige tonen. Veelzijdig en zomers fris. Suikervrij en 0 g suiker. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij [Pure the Winery](#)