



Halászlé - Hongaarse vissoep met paprika

De vurige rode vissoep van de Hongaarse rivieren, op smaak gebracht met royaal edelzoete en hete paprika. Intens, warmend en verrassend eenvoudig klaar te maken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	40'	4	Soep

Ingrediënten

- 800 gr stevige zoetwatervis (bijv. karper of snoekbaars), in moten
- 2 uien, fijn gesnipperd
- 1 groene paprika, in reepjes
- 2 tomaten, in stukken
- 3 el edelzoete paprikapoeder
- 1 kl hete paprikapoeder

1,5 liter water
2 el zonnebloemolie
zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de zonnebloemolie in een ruime pot op middelhoog vuur. Fruit de ui glazig zonder te kleuren, ongeveer 5 minuten.
- 2.** Haal de pot van het vuur. Roer het edelzoete en het hete paprikapoeder onmiddellijk door de ui zodat de paprika niet verbrandt.
- 3.** Voeg de tomaten, de groene paprika en het water toe. Breng aan de kook en laat 20 minuten zachtjes sudderen op laag vuur.
- 4.** Wil je een gladde, gebonden soepbasis, mix de soep dan met een staafmixer. Wil je een rustieke structuur, sla deze stap dan over.
- 5.** Breng de soep opnieuw zachtjes aan de kook. Leg de vismoten voorzichtig in de soep en laat ze in 10 tot 12 minuten net gaar worden op laag vuur. Roer niet, zodat de moten heel blijven.
- 6.** Proef en breng op smaak met zout. Schep voorzichtig op in diepe borden en serveer meteen.

Tip

Gebruik bij voorkeur vis met stevige graten, zoals karpers of snoekbaars, zodat de moten niet uit elkaar vallen tijdens het garen. Verwijder de graten voor het serveren als je gasten dat verkiezen.

Lekker met

Vers landbrood of knapperig stokbrood om de rijke soep in te deppen.

Dranktip

Een glaasje Egri Bikavér (Hongaarse rode wijn) sluit mooi aan bij de kruidige paprikasmaak.