

# Paprika – zoete aardappelsoep



## Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 ui
- 1 eetlepel olijfolie
- Of vloeibare margarine
- 1 zoete aardappel (+/- 200g)
- 2 rode paprika's
- 1 tomaat
- ½ prei (witte deel)
- naar smaak: paprikapoeder, kurkuma, Peper, (zout)
- 1l groentebouillon

### Optioneel afwerken met:

- 3 eetlepels Griekse yoghurt 0%
- peterselie
- 1 eetlepel fijngesneden (blokjes) rauwe paprika



## Bereidingswijze

- Versnipper de ui en fruit aan met de olijfolie.
- Schil ondertussen de zoete aardappel en snijd deze in gelijke stukken.
- Verwijder de zaadlijsten uit de paprika, snijd eveneens in gelijke stukken.
- Doe hetzelfde met de tomaat en de prei en voeg samen met de aardappel en paprika toe aan de ui.
- Voeg hieraan de kruiden (paprikapoeder, kurkuma en peper) toe en bak op een zacht vuur gedurende 5 minuten. Mag het eindresultaat iets pikanter, voeg dan ook wat chilipoeder/cayennepeper toe.
- Giet de bouillon erbij en kook op een lager vuur gedurende 15-20 minuten.
- Pureer nadien de soep fijn met een staafmixer (of in een blender).
- Proef en kruid af naar wens.
- Serveer de soep met enkele takjes verse peterselie en eventueel een schepje yoghurt en eventueel wat paprikablokjes.

## Tips

- De paprika's kunnen ook vervangen worden door zoete puntpaprika's.
- Moeite met het verteren van paprika? Schil dan op voorhand de paprika's.
- Een bouillonblokje is al rijk aan zout, dus extra zout toevoegen is op zich niet nodig.
- Voeg nog een scheutje water toe mocht de soep na het mixen te dik zijn voor je.

## Bron

- Gebaseerd op een eigen recept.