



KOKEN MET EEN BUDGET

Romige gele paprikasoep

VOORGERECHT

🕒 15 + 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 ½ ui
- 🛒 1 teen knoflook
- 🛒 1 stengel bleekselderij
- 🛒 ½ grote wortel
- 🛒 2 kruimige aardappels
- 🛒 2 gele paprika's
- 🛒 scheutje olijfolie
- 🛒 100 ml kokosmelk
- 🛒 250 ml groentebouillon
- 🛒 plantaardige kookroom
- 🛒 verse peterselie
- 🛒 pompoenpitten

MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ui en knoflook fijn, de bleekselderij en wortel in stukjes.
2. Schil de aardappels, snijd in blokjes en snijd de gele paprika's in stukken.
3. Verhit een scheutje olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.
4. Voeg de ui en knoflook toe en bak deze tot ze glazig zijn, ongeveer 3-4 minuten.
5. Voeg de bleekselderij, wortel, blokjes aardappel en gele paprika toe.
6. Bak kort mee, ongeveer 2-3 minuten.
7. Breng op smaak met peper en zout.
8. Giet de kokosmelk en groentebouillon in de pan en breng het geheel aan de kook.
9. Laat het vervolgens sudderen op laag vuur, met het deksel op de pan, tot de groenten zacht zijn geworden.
10. Dit duurt ongeveer 15-20 minuten.
11. Haal de pan van het vuur en gebruik een staafmixer om de soep glad te pureren.
12. Als je geen staafmixer hebt, kun je de soep in porties in een blender pureren.
13. Serveer de gele paprikasoep met een stokbroodje of salade ernaast.
14. Garneer met plantaardige kookroom, verse peterselie en pompoenpitten.



Bron: leukerecepten.nl