



Italiaans, maar geen pasta!

Tomatensoep met geroosterde paprika en ciabatta

Zuppa di pomodoro con peperoni arrostiti e ciabatta

2 PERSONEN

🕒 75 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 2 paprika's, geel
- ✓ 500 g tomaten, geel
- ✓ 5 el olijfolie
- ✓ 3 tenen knoflook
- ✓ 1 ciabatta, afbak
- ✓ 6-8 takjes tijm
- ✓ 750 ml groentebouillon
- ✓ handje basilicumblaadjes

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, staafmixer

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Halveer de paprika's en leg ze met het snijvlak op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Halveer de tomaten en leg ze op de bolle kant bij de paprika op de bakplaat.
4. Besprenkel de tomaten met 1 el olijfolie en bestrooi ze met zout en peper.
5. Rooster de tomaat en paprika 30 minuten in de oven.
6. Neem dan de paprika eruit en zet de tomaten nog ± 15 minuten terug in de oven.
7. Laat de paprika 5 minuten afkoelen en verwijder het vel.
8. Snijd de paprika in repen.
9. Pers intussen 1 teen knoflook en meng met 1½ el olijfolie en zout naar smaak.
10. Snijd de ciabatta in sneetjes, maar niet helemaal door.
11. Druppel de knoflookolie in de inkepingen en stop de tijd erbij.
12. Snijd nog 1 teen knoflook in flinterdunne plakjes en doe die bij de tijd.
13. Neem de tomaten uit de oven.
14. Verhoog de oventemperatuur naar 220°C.
15. Verhit in een soeppan 1 el olijfolie.
16. Fruit de laatste teen knoflook 1 minuut.
17. Doe de tomaten erbij en bak ± 4 minuten mee.
18. Druk de tomaten stuk met een spatel.
19. Voeg de paprika toe en bak 2 minuten mee.
20. Bak de ciabatta in de voorverwarmde oven in 6 minuten bruin en krokant.
21. Schenk de bouillon bij de groenten en breng tegen de kook aan.
22. Kook de soep ± 5 minuten zachtjes.
23. Pureer intussen de basilicumblaadjes met de laatste 3 el olijfolie met de staafmixer.
24. Pureer de soep van het vuur af met de staafmixer.
25. Schep de soep in de kommen.
26. Schenk er een straaltje basilicumolie in en bestrooi met peper en eventueel wat extra basilicum naar smaak.
27. Serveer met de knoflookciabatta.

BRON: deliciousmagazine.nl

