



Tomaat paprika soep

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍆 5 Roma tomaten
- 🍆 2 rode paprika's
- 🍆 1 witte ui
- 🍆 paar takjes tijm
- 🍆 ½ citroen, sap
- 🍆 1 el gedroogde Italiaanse kruiden
- 🍆 peper en zout
- 🍆 1 tl knoflookpoeder
- 🍆 2 el extra vierge olijfolie
- 🍆 400 ml groentebouillon

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Snijd de Roma tomaten in kwarten. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd in grove stukken.
3. De ui snijd je ook in grove stukken.
4. Verdeel over een bakplaat of schaal.
5. Verdeel hier de olijfolie, knoflookpoeder, peper, zout, Italiaanse kruiden, verse tijm en citroensap overheen.
6. Vervolgens zet je dit voor 30 minuten in de oven.
7. Daarna blend je de groenten samen met de bouillon, dit kan eventueel ook met een staafmixer.
8. Serveer met wat extra tijm, peper en eventueel (plantaardige) room.

BRON: leukerecepten.nl

