



Vissoep met garnalen



2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 500 ml visbouillon, van een bouillonblokje
- 🍲 ½ paprika
- 🍲 2 stengels bleekselderij
- 🍲 2 tomaten
- 🍲 ½ blikje tomatenpuree
- 🍲 ½ gesnipperde ui
- 🍲 3 g peterselie
- 🍲 225 g grote garnalen
- 🍲 75 g volkoren macaroni
- 🍲 1 el olijfolie
- 🍲 zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de macaroni volgens de aanwijzingen van de verpakking en spoel af met koud water.
2. Snijd de tomaten aan de onderkant kruislings in.
3. Kook in een pannetje ruim water en dompel de tomaten hier een paar minuten in.
4. Je ziet dat het velletje loslaat.
5. Haal de tomaten dan uit het water en haal het vel er helemaal vanaf.
6. Snijd vervolgens in blokjes.
7. Fruit het gesnipperde uitje aan in de olijfolie en voeg na 2 minuten ook de tomaten puree toe.
8. Fruit nogmaals 1-2 minuten aan en voeg dan de blokjes tomaat toe.
9. Bak 2 minuten mee en voeg dan alle bouillon erbij.
10. Breng aan de kook en kook 10 minuten.
11. Pureer glad met de staafmixer.
12. Snijd de paprika in blokjes, schil de bleekselderij en snijd ook in stukjes.
13. Voeg beide toe aan de soep en kook 5 minuten mee.
14. Hak de peterselie fijn en voeg dit daarna samen met de garnalen toe aan de soep.
15. Laat 5-10 minuten op laag vuur meekoken.
16. Voeg de laatste 2 minuten de macaroni en zwarte peper toe aan de vissoep.

TIP: Voor een snelle vissoep kun je ook een blik tomatenblokjes gebruiken ipv verse tomaten.

BRON: leukerecepten.nl