



Maaltijdsoep van paprika met amandelen en chorizo

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 465 g gegrilde paprika's, uit pot
- 40 g garneeramandelen
- 1 teentje knoflook
- 1 ui
- 1 el olijfolie
- 350 g tomato frito
- 150 ml kippenbouillon
- 100 g chorizoworst
- 200 g kikkererwten
- 2 el gemengde olijven, zonder pit
- 2 takjes platte peterselie

MATERIAAL: soeppan, blender, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Hak de gegrilde paprika's en amandelen fijn in een blender.
2. Pel de knoflook en ui en snijd fijn.
3. Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit de knoflook en ui 2 à 3 minuten.
4. Voeg de gegrilde paprika's en amandelen toe en schep gedurende 1 à 2 minuten door.
5. Schenk de tomato frito en bouillon erbij en breng aan de kook.
6. Laat 15 minuten op laag vuur koken.
7. Ontvel ondertussen de chorizo en snijd in stukjes.
8. Giet de kikkererwten af, spoel na met koud water en laat goed uitlekken.
9. Dep de kikkererwten droog met keukenpapier.
10. Bak de chorizo in een droge koekenpan totdat de worst bruin kleurt.
11. Haal uit de pan en bak de kikkererwten in het vet van de chorizo.
12. Snijd de olijven in plakjes en hak de platte peterselie fijn.
13. Verdeel de soep over de kommen.
14. Garneer met de kikkererwten, chorizo, olijven en peterselie.

TIP: Serveer met knapperig brood om in de soep te dippen.

VEGATIP: Je kunt chorizo in gerechten het beste vegetarisch vervangen door kant-en-klare vegetarische/vegan chorizo of door tofu, tempeh of aubergine flink te kruiden met paprikapoeder, komijn en chili

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: eatertainment.nl

