

Ingrediënten voor 4 personen

5 groene paprika's 2 uien 2 tenen
knoflook, fijngesneden 1/2 el
paprikapoeder 1 l kippenbouillon
4 sneetjes witbrood, zonder korst
3 el rode wijnazijn 100 g blauwe
schimmelkaas 100 g rucola
olijfolie peper - zout voor de
afwerking: 1/3 komkommer, in
blokjes

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Frans

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Koude soep van geroosterde groene paprika's

Deze koude soep is een streling voor de tongoverheerlijk lekker, zeker wanneer het zomert .

Bereidingswijze

-Verwarm de oven voor op 250°C. Leg de paprika's in een ovenschaal en giet er een paar flinke scheuten olijfolie over. Grill 15 minuten in de oven en draai geregeld om. -Laat de paprika's 15 minuten afkoelen in een afgesloten plastic zak en pel ze. Verwijder de zaadjes en zaadlijsten. -Fruit de ui en de knoflook aan in olijfolie. Doe de gepelde paprika's en het paprikapoeder erbij. Laat 3 minuten stoven op een zacht vuurtje. Blus met kippenbouillon en voeg het brood, de azijn en kaas toe. Laat 15 minuten zachtjes koken. -Doe de rucola erbij en mix de soep fijn met een staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.
WERK AF: Laat de soep afkoelen en serveer koud met blokjes komkommer.