

# KOKEN met een TWIST

## Paprikasoep (4 pers.)

### Ingrediënten

- 3 rode paprika's
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 2 el. bloem
- 3 dl. melk
- 7 dl. water
- 1 groente bouillonblokje
- 1 dl. slagroom
- Peper en zout
- Peterselie of basilicum
- Paprikapoeder



### Bereidingswijze

1. Doe wat olijfolie in de pan en fruit hier de fijngesneden ui en knoflook aan toe.
2. Snij de paprika klein en voeg dit toe in de pan.
3. Na enkele minuten de tomatenpuree erbij voegen.
4. Voeg de bloem toe en roer dit goed door elkaar.
5. De koude melk en het water met bouillonblokje langzaam al roerend toevoegen.
6. Laat het geheel 10 minuten doorkoken.
7. Haal het geheel dan door de passeviet of met de staafmixer fijn maken.
8. Maak de soep op smaak met zout en peper.
9. Klop vlak voor het serveren de slagroom lobbij, schep de soep in het bord en lepel de slagroom er op.
10. Bestuif met paprikapoeder en garneer met basilicum of peterselie