



GENIETEN VAN GEROOSTERDE PAPRIKASOEP

NODIG: (4 à 5 PERS)

2 (rode) uien
4 gekleurde paprika's naar keuze
1/2 rode peper
2 tenen knoflook
1 liter bouillon (kip of groenten, aan jou de keuze)
2 stengels bleekselderij handje vol verse salie
500 gram tomaatjes
1 tl komijnpoeder
1 tl geroosterde paprikapoeder
olijfolie

DOEN:

1. Was de paprika en snijd ze daarna in grove stukken. Maak de bleekselderij schoon, haal de draadje eraf en snijd deze ook in grove stukken. Snijd ui in ringen en hak de knoflook fijn. Verwarm de oven op 200 °C.
2. Doe alle groenten in een ruime oven schaal en strooi er komijnpoeder, paprikapoeder, peper en zout naar smaak over. Besprenkel met olijfolie en leg er de salieblaadjes erbij, meng vervolgens alles door elkaar. Zet ongeveer een half uur in de oven
3. Maak ondertussen de bouillon. Mix de groente door de bouillon en klaar is kees!

Smakelijk!



WWW.BONAPETIT.NU