

Paprikasoepje

8 kleine porties

Ingrediënten

- ✓ 2 sjalotten
- ✓ 2 teentjes look
- ✓ 3 rode paprika's
- ✓ 50 gr venkel
- ✓ 550 gr water
- ✓ 2 groentebouillonblokjes
- ✓ 140 gr mascarpone
- ✓ Peper en zout
- ✓ 15 gr olijfolie
- ✓ Geroosterde paprika



Bereiding

- ✓ Pel de sjalot en e look, snij de sjalot in 4 en doe samen met de look in de mengbeker, hak 5sec Snelheid 5. Spatel naar beneden
- ✓ Voeg de olijfolie toe en stoof de ui en de look 3min/120°/snelheid 1
- ✓ Snij de paprika en de venkel stukken
- ✓ Doe de paprika, venkel samen met het water en de bouillonblokjes in de mengbeker en kook 18 min/100°/snelheid 1
- ✓ Voeg de mascarpone toe en kook 2 mn/100°/snelheid 1
- ✓ Kruid af met peper en zout en mix 1 min geleidelijk naar snelheid 10.
- ✓ Doe de soep in kommetjes
- ✓ Werk af met wat geroosterde paprika en loof van de venkel