

Koude paprikasoep

www.kookjemee.nl

Koude paprikasoep

Aantal personen: 2 tot 4

Bereidingstijd in minuten: circa 15

Ingrediënten:

300 gram rijpe, gele, ontvelde tomaten,

5 gele in stukjes gesneden paprikas

10 basilicumblaadjes

1 fijngesneden witte ui

1 teentje knoflook

4 dl koude kippenbouillon

1-2 eetl. olijfolie

zout en peper

2-3 eetl. citroensap

basilicum om te garneren

Bereidingswijze:

Ontvel de tomaten, verwijder de harde stukjes en snij ze in stukken. Pureer de tomaat samen met de paprika, basilicum, ui en knoflook in een keukenmachine van blender tot een glad mengsel. Schenk de bouillon erbij, roer de olijfolie erdoor en breng op smaak met zout, peper en citroensap. Laat de soep 2 uur op een koele plaats staan. Garneer de soep met basilicumblaadjes.



Ina

is .