

SOEP

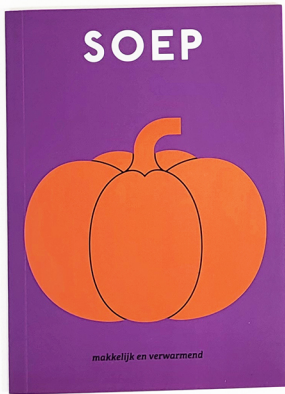
SOEP



30
RECEPT
KAARTEN

makkelijk en verwarmend







GEROOSTERDE-PAPRIKASOEP MET GEITENKAASCRÈME

4 tomaten, in kwarten
8 rode paprika's, zonder zaadlijzen en grof gesneden
4 rode uien, in kwarten
2 rode paprika, zonder zaadlijzen en grof gesneden
4 ei dille
3 ei rodwijnazijn
2 ei paprikaolie
200 g zachte geitenkaas
of smeltij
100 g roomkaas, op kamertemperatuur
200 ml kalfsleverolie (ongeveer)
600 ml groentebouillon
1 meergeroosterdeknoflook in sneetjes
Aardappelen, 4 stukjes basilicum
4 ei extra vierge olijfolie
zout en peper

VERVOER NODIG
bakpapier, bakpapier, mengkom, handmixer, soeppan

1 Verwarm de oven voor tot 200 °C (benedicte of 200 °C elektrisch). Bekleed een bakpapier met bakpapier. Meng de tomaten, rode paprika's, rode en rode paprika, olijfolie, rodwijnazijn en het paprikapoeier met wat zout en peper. Spreid dit over de bakplaat en rooster 20 minuten in de oven.

2 Knop minstens de geitenkaas, hangig en roombaas los met een handmixer. Roer de knoflookolie door de geitenkaascreme en breng op smaak met zout en peper. Zet het gebruik in de koelkast.

3 Schep de geroosterde groenten in een soeppan en oetank de groentebouillon erbij. Roer de soep glad met een staafmixer en breng verwarmd op smaak met zout en peper. Breng de soep aan de kook.

4 Bereid het stiekombrood met de geitenkaascreme. Verdeel de soep over 4 kommen. Garneer met de basilicumblaadjes en wat extra vierge olijfolie en server met het stiekombrood.





ROKERIGE RODE-LINZENSOEP MET CHORIZO

2 el olijfolie
200 g chorizo in kleine blokjes
1 ui, gesnipperd
2 wortels in kleine blokjes
3 tenen knoflook, fijngesneden
2 el gerookte paprikapoeder
2 el honing
3 el rodevinazijn
250 g rode splitlinzen
400 g tomatensopla
11 kippenbouillon
800 g cavolo nero-bladeren (palmkool) of grof
gesneden boerenkool
4 el Griekse yoghurt

VERDER NODIG
soeppan schuimspaanzak

- 1 Verhit de olijfolie in een soeppan op middelhoog vuur. Bak de chorizo in 6-8 minuten krokant. Haal met een schuimspan uit de pan en zet apart.
- 2 Fruit de ui, wortel, knoflook en het paprikapoeder 10 minuten in het bakvet van de chorizo. Roer de honing erdoor en blus af met de rodevinazijn. Roer de linzen erdoor, schenk de tomatensopla erbij en voeg de kippenbouillon toe. Roer goed en breng aan de kook. Set het vuur laag en laat 30 minuten pruttelen met de deksel schuin op de pan.
- 3 Trek de harde nerven uit de cavolo nero door de soep en laat slinken.
- 4 Verdeel de soep over 4 kommen. Schep er een lepel Griekse yoghurt op en bestrooi met de chorizo.

SOEP VOOR 4 PERSONEN • 20 MINUTEN • 30 MINUTEN WACHT

