





Recept: Paprikasoep met kruidenkaas

Deze smaakvolle paprikasoep, verrijkt met romige kruidenkaas, is een heerlijk en eenvoudig gerecht dat perfect past als voorgerecht of lichte lunch.

 Aantal personen: 4 personen	 Tijd: 45 minuten	 Moeilijkheidsgraad 
---	--	--

Ingrediënten	Hoeveelheid	Mise en Place (Vorbereiding)	Voor 2 personen
<input type="checkbox"/> Paprika's (rood)	4 stuks	Wassen, zaadlijsten verwijderen en in grove stukken snijden.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> aardappel	2	schillen en in blokjes snijden	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Ui	1 grote	Pellen en snipperen.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Knoflook	2 tenen	Pellen en fijnsnijden of persen.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Groentebouillon	750 ml		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Kruidenkaas	150 g	Op kamertemperatuur laten komen (bijv. Boursin).	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Olijfolie	2 el		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tomatenpuree	1 el		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Paprikapoeder (mild)	1 tl		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Verse peterselie of bieslook	2 el	Fijngesneden (voor garnering).	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		<input type="checkbox"/>
<u>Garnering (voor extra afwerking)</u>			
<input type="checkbox"/> Extra kruidenkaas, in kleine toefjes			
<input type="checkbox"/> Croutons of krokant brood			
<input type="checkbox"/> Fijngehakte peterselie of bieslook			

Bereidingswijze: Paprikasoep met Kruidenkaas

Stap 1: Voorbereiden en Groenten Stoven

- Pel de ui en snipper deze fijn. Pel de knoflooktenen en hak ze fijn of pers ze.
- Was de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in grove stukken. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes.
- Verhit de olijfolie in een ruime soeppan. Fruit hierin de gesnipperde ui en knoflook zachtjes tot ze glazig zijn.
- Voeg de paprikastukken en aardappelblokjes toe. Roer de tomatenpuree en het milde paprikapoeder erdoor en bak dit kort mee (ongeveer 2 minuten) om de smaken goed te laten vrijkomen.

Stap 2: Soep Koken en Laten Pruttelen

- Giet de groentebouillon bij de gestoofde groenten. Breng het geheel aan de kook.
- Zet het vuur lager, plaats een deksel op de pan en laat de soep ongeveer 15-20 minuten zachtjes pruttelen. De groenten moeten volledig gaar en zacht zijn.

Stap 3: Soep Purperen en op Smaak Brengen

- Haal de pan van het vuur. Gebruik een staafmixer om de soep glad te pureren. Zorg ervoor dat er geen stukjes meer in zitten voor een romige textuur.
- Proef de soep en breng deze op smaak met peper en zout. Voeg naar wens nog wat extra paprikapoeder toe.

Stap 4: Kruidenkaas Toevoegen

- Zet de soeppan terug op een laag vuur. Voeg de kruidenkaas (bijv. Boursin) toe aan de gepureerde soep.
- Roer constant tot de kruidenkaas volledig gesmolten en opgenomen is in de soep. Zorg ervoor dat de soep niet meer kookt nadat de kruidenkaas is toegevoegd.

Stap 5: Serveren en Garneren

- Verdeel de warme paprikasoep over voorverwarmde kommen.
- Garneer met vers fijngesneden peterselie of bieslook. Voeg voor een extra feestelijk tintje kleine toefjes extra kruidenkaas toe en serveer eventueel met croutons of een stuk krokant brood.