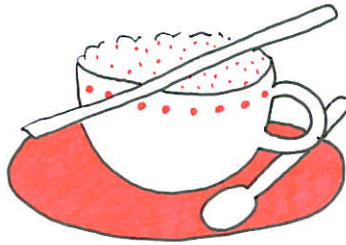


Romig paprikacappuccinosoepje (6 personen)

Bereiden: 15 minuten
In de pan: 15 minuten

Nodig:

- 1 pot geroosterde puntpaprika's
- 1 kleine ui
- Scheut Noilly Prat of vermouth
- 1 bekertje crème fraîche (125 ml)
- 1 kippebouillonblokje
- wat boter om te bakken



Doen:

Snij de ui in stukjes en fruit ze op zacht vuur gaar in een pan met dikke bodem. Spoel intussen de puntpaprika's af in een vergiet (zodat de azijnsmak eraf gaat). Snij in stukken. Doe ze bij de ui en roerbak even mee. Blus af met een flinke scheut Noilly Prat

(of vermouth) en laat de alcohol op hoog vuur even verdampen. Voeg de crème fraîche toe en laat even 5 minuten pruttelen op iets zachter vuur.

Breng intussen een fluitketel water aan de kook. Voeg ^{kokend} 1/2 l water en het bouillonblokje toe aan de pan. Zet op een laag pitje en laat de soep met de deksel op de pan een kwartier zachtjes koken. Zout & peper erbij. Pureer de soep met de staafmixer. Tot zover de voorbereiding.

Tip! Voor weinig geld te koop bij Turkse/Marokkaanse winkels

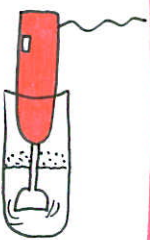


Tip!

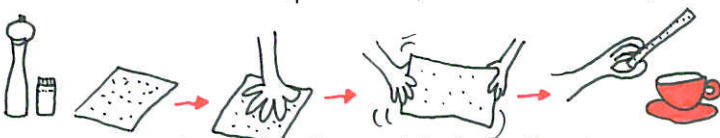


Serveren:

Warm de soep (indien nodig) weer op en doe de hete soep in een smalle hoge menybeker (eventueel in 2 porties). Klop schuimig met de staafmixer. Voeg eventueel een scheutje room toe om het nog beter te laten schuimen. Schenk over in koffie kopjes en serveer onmiddellijk.



Tip! Maak 'roerstaafjes' erbij van bladerdeeg.



1 plakje bladerdeeg laten ontdooien. Bestrooien met flink wat zout, versgemalen peper en evt. wat sesamzaadjes. Met je handen de kruiden goed vastduwen en het deeg wat uitrekken tot het iets dunner wordt (daar wordt het knapperiger van). Met een deegroller kan natuurlijk ook. In dunne reepjes snijden en los van elkaar op wat bakpapier in de oven (200°C) in 10 minuutjes goudbruin & knapperig bakken. Af laten koelen.

je kunt de soep natuurlijk ook gewoon in borden serveren

neem dan dubbele hoeveelheden



Tip!