

# Tomaten- paprikasoep

RECEPT BUITENPOORT CATERING

Vegetarisch

Bron Buitenpoort Catering

Bereidingstijd circa 60 minuten

Aantal porties 6

Allergenen Selderij, (gluten, melk) 9, (1, 7)

## Ingrediënten:

1 blik tomatencoulis (Pommedori)

1 pak tomatensap

5 verse paprika's

0,5 eetl. Sambal

2 verse uien

1 likje tomatenpuree

2 tenen knoflook

2 blokjes kippenbouillon

Peper en zout

Rode peper (voor de liefhebber)

## Bereidingswijze:

-Paprika's; zaadlijsten verwijderen en klein snijden stukken van ongeveer 2 bij 2 cm. (hoeft niet mooi te zijn)

-Tomaten; zaadlijsten verwijderen en aan kleine stukjes snijden.

- Uien en de knoflook fijn snijden.

- Olijfolie verwarmen in een middelgrote pan, paprika ui en knoflook fruiten, tomatenpuree meebakken, afblussen met de 1 liter water, coulis en tomatensap.

- Bouillonblokjes toevoegen

- Dit mengsel ongeveer een half uur tot 3 kwartier rustig laten koken.

- Het geheel in een blender of met een staafmixer fijn draaien, daarna door buik- of bolzeef roeren boven een schone pan.

- Verder op smaak brengen met zout en peper.