Tomaat-Paprika Soep met Chorizo

Ingrediënten

- 2 Blokjes MAGGI Runderbouillon
- 550 g Rode paprika
- 300 g Witte ui
- 350 g Winterpeen
- 1.5 el paprikapoeder
- 15 g Rode Peper
- 7 el Yoghurt
- 225 g Chorizo
- 20 g Koriander
- 750 ml Water
- 400 g Tomatenblokjes

Instructie

1. Was de paprika’s en de Spaanse pepers. Haal de zaadlijsten eruit en snijd ze in stukken. Pel de ui en snijd hem in stukjes. Was en schil de winterwortel en snijd ook deze in stukken.

2. Voeg nu het water, de tomatenblokjes en de twee bouillonblokjes toe. Breng dit aan de kook, en laat het geheel rustig koken, totdat de winterwortel gaar is. Tip voor als je trek hebt: hoe kleiner de stukjes, hoe sneller dit gaat

3. Leg een paar stukjes paprika apart voor de garnituur. Doe de helft van de soep in een blender, en pureer dit tot een gladde soep. Mix ook de andere helft, en doe het geheel terug in de pan. Als je een staafmixer hebt, kun je die ook prima hiervoor gebruiken.

4. Snijd de chorizo in plakjes en voeg deze toe. Verwarm de soep nu nog heel even, zodat de chorizo lekker warm wordt.

5. Schep de soep in soepkommen. Verdeel de paprika die je apart gelegd hebt erover. Leg in het midden een schepje yoghurt en garneer eventueel met wat verse blaadjes koriander. Serveer de paprikasoep met geroosterd brood en geniet van een heerlijke maaltijd!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	24.96 g
Energie	290.87 kcal
vetten	15.85 g
Eiwit	13.95 g

22 Min

6 Porties