Paprika-spitskoolsoep

Ingrediënten

- 1 Pot MAGGI Basis voor Soep Groente
- 2 Witte uien
- 3 Paprika's, specerijen
- 0.75 Hoofd Spitskool
- 150 g Hamblokjes
- 175 g Zure Room
- 2 el Olijfolie
- 2 el Paprikapoeder, komijnzaadjes
- 1 el Rode wijnazijn
- 1.5 l Water

Instructie

1. Fruit in een soeppan de ui en de paprika in de olie. Roer er de rode wijnazijn, komijnzaadjes en paprikapoeder door.

2. Voeg de MAGGI basis voor soep toe aan de pan en voeg 1,5 liter water toe. Breng het geheel aan de kook op middelhoog vuur. Laat de soep borrelen en vergeet niet af en toe te roeren.

3. Snij de stronk van de spitskool af en voeg de rest van toe aan de soep. Laat de spitskool gedurende 10 minuten gaar worden in de soep.

4. Verdeel over de soepkommen de rauwe ham en zure room en schep de hete soep eroverheen. Tip: serveer er gekookte rijst bij om deze maaltijdsoep perfect af te maken! Eet smakelijk.

5. Je kunt soep met paprika tot wel vier dagen in de koelkast bewaren, zolang het goed afgedekt is. Wil je het langer bewaren, dan is invriezen een goede optie. In de vriezer blijft de paprikasoep tot wel drie maanden goed. Laat de soep eerst ontdooien voordat je het opwarmt. Verwarm het vervolgens op het fornuis op middelhoog vuur, of gebruik de magnetron op een laag vermogen. Roer de maaltijdsoep af en toe door tijdens het opwarmen en geniet nogmaals van een kom dampende soep!

6. Op zoek naar meer lekkere soeprecepten van Maggi? Neem dan vooral een kijkje op onze

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	10.26 g
Energie	115.05 kcal
vetten	6.38 g
Eiwit	5.01 g

23 Min

10 Porties