Gegrilde tomaat paprika soep van Johan en Davi

Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Groentebouillon
- 2 Rode paprika
- 300 g Trostomaat
- 1 Courgette
- 1 Rode ui
- 2 Stuks Teentje knoflook
- 400 g Gepelde Tomaten
- 150 ml Kookroom
- 3 el Olie, olijf, salade of koken
- 1 Licht volle theelepel Specerijen, peper, zwart
- 5 g Zout, tafel

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.

2. Was de groenten en pel indien nodig. Snijd de courgette en ui in grove stukken. Leg alles op een bakpapiertje in een grote ovenschaal of bakplaat. Besprenkel met olijfolie en zout. Zet in de oven voor ongeveer 20 minuten.

3. Zet een grote pan klaar en schep alle groente behalve de paprika in de pan. Maak de paprika's schoon (verwijder de zaadjes en pel indien nodig). Let op: heet!!! Voeg deze ook toe aan de pan.

4. Voeg het blik tomaten toe en vul hetzelfde blik met water en voeg deze ook toe. Laat ongeveer 10 minuten pruttelen. Blend met een staafmixer tot een gladde soep en voeg de kookroom toe.

5. Breng op smaak met de bouillon en peper. Voeg eventueel nog wat water toe als de soep te dik is.

Voedingswaarden tonen

34 Min

6 Porties

koolhydraten	12.67 g
Energie	145.96 kcal
vetten	9.96 g
Eiwit	3.45 g