

Romige paprikacappuccinosoep

Ingrediënten

- 1 pot geroosterde paprika's
- 1 kleine ui
- 1 bekertje crème fraîche
- 1 kippebouillontablet
- wat boter om te bakken

Werkwijze

1. Snijd de ui in stukjes en fruit ze op zacht vuur gaar. Spoel de paprika's goed af en snijd ze in stukken.
2. Doe de paprika bij de ui en roerbak mee. Voeg crème fraîche toe.
3. Breng water aan de kook en maak van een halve liter water kippebouillon. Voeg dit aan het paprikamengsel toe. Pureer de soep met de staafmixer.
4. De soep opwarmen en met de blender en eventueel een beetje slagroom opkloppen en in een koffiekopje serveren.