Paprikasoep

30 minuten bereidingstijd

Ingrediënten

9 rode, gele en/of oranje paprika's (liever geen groene)
4 knoflookteentjes
2 uien
tabasco
paprikapoeder
cayennepeper
zacht kruidenkaasje (bijvoorbeeld Boursin)
3 bouillonblokjes (kip of groente)
1,5 liter water
2 el olie
zout naar smaak

Bereiding

Snij de ui en de knoflook in kleine stukjes.
Was de paprika's, verwijder de pitjes en snij ze in grove stukken.
Doe de olie in een grote (soep)pan en fruit 2 minuten de ui en knoflook.
Voeg de paprika toe en bak deze 2-3 minuten mee.
Kruimel de bouillonblokjes erover heen en giet het (kokende) water erbij. Laat het geheel nu 20 minuten doorkoken.
Blender de soep met een (hittebestendige) staafmixer tot een mooie gladde massa.
Voeg een paar druppels tabasco toe, een snufje cayennepeper, een flinke snuf paprikapoeder en eventueel zout (naar smaak).
Voeg de kruidenkaas toe en blender de soep nog eens goed door elkaar.