

# Tomaat-paprika soep



## ***Ingrediënten:***

- 2 rode paprika's
- 1 pakje Biologische tomatensaus (390 gram)
- 1 (rode)ui
- 1 teentje knoflook
- 700ml groentebouillon van 1 tablet (zoutarm) of water
- 1 el paprikapoeder
- 3 in stukjes gesneden zongedroogde tomaat
- 1 tl sambal
- 4 el soja kookroom (indien gewenst)
- 1 ei

## ***Bereidingswijze:***

1. Maak 700ml bouillon van 1 groentetablet of gebruik gewoon water zoals ik dat ook heb gedaan.
2. Snij de paprika in stukken en verwijder de zaadlijsten en snipper de ui. Verhit een scheutje olijfolie in een soeppan en smoor de stukken paprika, ui samen met de uitgeperste knoflook, sambal en paprikapoeder op laag vuur voor ongv. 10 - 15 min tot de paprika zacht is.
3. Voeg de tomatensaus, de groentebouillon toe en breng het geheel aan de kook. Pureer daarna de soep met een staafmixer en breng op smaak met stukjes zongedroogde tomaat en peper.
4. Indien gewenst kun je bij het serveren er een eetlepel soja kookroom toevoegen voor een romigere variant.

*Tip voor garnering: "Bak een eitje en steek er met een vormpje figuurtjes uit. Altijd leuk hartjes of sterretjes! Een blaadje basilicum doet het ook altijd goed en smaakt heeeeeeeeeeeeeerlijk!"*