



## Geroosterde Paprika en Tomatensoep

### Ingrediënten:

Voor 2-4 personen  
3 uien  
3 dikke tenen knoflook  
5 tomaten  
1 grote rode paprika  
1 theel tijm  
Zout en peper  
Handvol verse basilicumblaadjes  
1 theel gerookte paprikapoeder  
750 ml groentebouillon  
amandelschaafsel

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190 graden. Vet een bakplaat licht in met olijfolie. Leg de ui en de knoflook op de bakplaat. Leg de tomaten en de paprika erbij met hun velletje naar beneden. Strooi de tijm over de tomaten en een beetje olijfolie over de paprika en ui. Bestrooi daarna alle groenten met peper en zout. Zet alles ongeveer 30 minuten in de oven Totdat de uien bruin zijn geworden en beginnen te karameliseren en alles er geroosterd uitziet. Zet eventueel op het laatst de grill nog even aan.

Haal de bakplaat uit de oven, verwijder de velletjes van de knoflooktenen en pureer alles in de keukenmachine. Bewaar enkele basilicumblaadjes ter garnering, maar voeg de rest toe evenals de geroosterde paprikapoeder (oa te koop bij Dille en Kamille) en de groentebouillon. Let op, voeg de bouillon per scheut toe zodat je op tijd kunt stoppen als je de textuur van de soep dun genoeg vindt.

Breng de soep opnieuw aan de kook en maak het op smaak met zout en peper. Ter garnering kan je een aantal blaadjes basilicum en wat amandelschaafsel.

Heb je behoefte aan wat meer koolhydraten, dan kan je toevoegen: pastinaakfrietjes, gerecht met zoete aardappel, een salade met Quinoa, of een speltboterham.

