

**geroosterde
paprikasoep
met
dillescones**

Geroosterde- paprikasoep met dillescones

Dille Scones
2 eieren
300 g zelfrijzend bakmeel
+ extra voor het uitrollen
1 el bakpoeder, gezeefd
125 ml volle yoghurt
50 ml zonnebloemolie
4 el dille, fijngesneden
2 tenen knoflook, fijngesneden

boter of geitenroomkaas, voor erbij

Paprikasoep
1 kg rode of gele paprika's
2 uien, fijngesneden
2 tenen knoflook, fijngesneden
2 tl kerriepoeder
1 l groentebouillon (van tabletten)

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer de paprika's over de lengte en verwijder de zaad lijsten. Leg de paprikahelften op het snijvlak op een bakplaat bekleed met bakpapier. Rooster de paprika in 30 min. in de voorverwarmde oven. tot er zwarte blazen op het vel ontstaan.

Splits 1 ei. Knead met de mixer of in de keukenmachine van het bakmeel, bakpoeder, de yoghurt, 1 ei en 1 eiwit [bewaars de dooier], 25 ml olie en ½ tl zout snel een soepel deeg. Voeg de dille en 2 tenen knoflook toe en meng er snel door. Het deeg mag licht plakken. Strooi een beetje meel op je werkvlak, leg het deeg erop en bestrooi dit ook licht met meel. Rol het iets uit tot je een dikke, vierkante lap van 2¹¹ cm hebt. Snijd in 8 rechthoeken, maar laat de rechthoeken aan de onderkant nog iets aan elkaar zitten. Bestrijk de scones dun met de achtergehouden eierdooier. Neem de paprika's uit de oven, haal het bakpapier met de paprika's van de bakplaat en laat onder een schone keukendoek iets afkoelen. Verlaag de oventemperatuur naar 180°C. Leg een nieuw vel bakpapier op de bakplaat, leg de scones erop en bak ze in de oven in 20 min. gaar en lichtbruin. Laat ze op een rooster afkoelen.

Verwijder ondertussen het vel van de paprika en snijd in repen.

Verhit de resterende olie in een [soep] pan.

Fruit hierin de ui, de rest van de knoflook en het kerriepoeder 5 min.

zachtjes. Voeg de paprika en bouillon toe, breng aan de kook en laat de soep 5 min. koken. Pureer de soep met de staafmixer. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Schep de soep in 4 kommen en bestrooi met wat gemengde peper. Serveer met de scones en boter of geiten roomkaas. Bereiden ± 40 min. / oven ± 50 min.