

Paprikasoep met sojasaus

Deze makkelijke en gezonde soep zet je zo op tafel, en door de sojasaus is hij lekker vol van smaak!

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Vegetarisch

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 25 minuten

Deze makkelijke en gezonde soep zet je zo op tafel, en door de sojasaus is hij lekker vol van smaak!

Bereidwijze

1. Snipper de sjalotjes en de knoflook.
2. Fruit de sjalot en de knoflook in olijfolie en voeg het paprikapoeder en de sojasaus toe.
3. Voeg de paprikablokjes toe en laat 5 minuten meegaren.
4. Voeg de kippenbouillon toe en laat dit 10 minuten zachtjes doorkoken.
5. Pureer de soep met een staafmixer en serveer!

Ingrediënten

- 3 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 2 theelepels paprikapoeder
- 4 eetlepels sojasaus
- 2 rode paprika's
- 2 gele paprika's
- 8 dl kippenbouillon
- Betis bakolijfolie

accessoires

- staafmixer