GEROOSTERDE PAPRIKA-SOEP MET ROOM EN EEN KNOFLOOK-UI-BACON-CROSTINI

Eetmoment: Lunch, Diner
Behoefte: Makkelijk, Snel, Gezond
Soort: Vlees

Even compleet wat anders dan de klassieke tomaten-, groente- of kippensoep? Ga dan eens aan de slag met deze fantastische, smaakvolle geroosterde paprikasoep. Juist deze vorm van bereiden zorgt voor een diepe, ruwe smaak en geeft de soep een enorme kick. Heerlijk met een knoflook-oregano-bacon-crostini om mee te dippen. Genieten! Een bijpassende rosé vind je uiteraard in onze winkel

Benodigdheden voor 3-4 personen

Soep
- 800 gr. rode paprika's (zowel gewoon als punt)
- 1 gele ui, fijngesneden
- 250. gr. tomaten
- 4 knoflook tenen
- Sap van een halve limoen
- 700 ml. groentebouillon (2 bouillonblokjes)
- 50 ml. (soja)-kookroom
- 2 el. oregano, fijngesneden
- 3 el. basilicum, fijngesneden
- Zout en peper naar smaak
- 1 el. tomatenpuree
- Optioneel: 1/2 tl. chilivlokken

Crostini

- 1 focaccia
- 5 el. extra Virgin olijfolie
- 100 gr. ontbijtspek, fijngesneden
- 1 el. oregano
- 1 tl. peper
- 2 tenen knoflook, fijn geperst

Bereiding:

1) Bereid de barbecue voor op 200 graden. Rooster de paprika's rechtstreeks in het vuur, totdat ze zwart geblakerd zijn. Dat ze volledig zwart worden, is juist de bedoeling! Laat ze wat afkoelen en pel de vel er vanaf. Zo heb je een perfect geroosterde paprika met veel meer smaak. Doe de knoflooktenen in een bolletje aluminiumfolie en doe er wat olijfolie bij. Leg de bol in het vuur en pof de knoflooktenen voor zo'n 5 minuten. Pof de tomaten voor zo'n 10 minuten op het koude gedeelte van de barbecue.

2) Geen barbecue, maar wil je wel dit effect? Snijd dan de paprika in stukken, de tomaten en de knoflooktenen en doe deze samen in een ovenschaal. Rooster ze in een voorverwarmde oven van 220 graden voor zo'n 30 - 40 minuten. Doe er wel wat olijfolie, peper en zout overheen voor extra smaak.

3) Snijd de ui fijn en fruit deze in een grote pan aan. Voeg vervolgens de geroosterde groenten en de bouillon eraan toe. Breng dit aan de kook en laat dit voor 10 minuten zachtjes koken. Voeg de kruiden eraan toe en 50 ml kookroom. Laat dit voor 2 minuten meekoken, voordat je de soep gaat pureren.

4) Snijd de focaccia in dikke plakken van 1,5 cm. Doe in een schaaltje de olijfolie, zout, oregano, peper en knoflook. Roer dit tot een mooi glad mengsel. Snijd de ontbijtspek in kleine stukjes. Doe op een plak focaccia het olijfolie-mengsel en wat stukjes ontbijtspek. Bak het brood licht krokant voor 10 minuten op de barbecue of in de oven.

5) En serveren maar! Serveer de soep in een kom, voeg naar smaak nog wat kookroom toe. Doe er nog wat extra olijfolie, basilicum en oregano op. Serveer met de crostini's en dippen maar. Heerlijk!

6) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Probeer eens de Robert Vic Rosé (https://www.debigondier.nl/products/robert-vic-delicate-rose?_pos=1&_psq=robert&_ss=e&_v=1.0) als begeleidende wijn.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.