

Koken voor Iedereen

Recepten van Jos Mol

Paprika soep

Ingrediënten:

5 grote paprika's (gele zijn het lekkerst)

1 ui

750 cc gevogelte fond/kippenbouillon

Boter 10 g

Olijfolie 10g

Tabasco paar druppels

Peper

Zout

400 g Crème fraîche

Optioneel gekookte lamstong in blokjes gesneden

Bereiding:

- Maak de ui schoon en snijdt grof in stukken. Doe in de beker. Plaats deksel en hak in 7 seconden op stand 4. Schraap de ui met de spatel naar beneden.
- Voeg 10 g boter en 10 g olijfolie toe en laat deze 3 minuten op 90 graden stoven . Stand 1
- Snijdt de paprika in vieren en verwijder de zaadlijsten. Voeg toe aan de ui en maal 5 seconden op stand 4.
- Voeg nu de bouillon toe. Kook de soep gaar met een temperatuur van 100 graden in 30 minuten en stand 2.
- Proef en voeg zout, peper en Tabasco en draai de machine 20 seconden op stand 10.
- Voeg Crème fraîche toe naar wens en draai even op stand 4
- Serveer warm of bewaar in de koelkast.
- De soep is nog lekkerder als je er bij serveren blokjes gekookte lamstong aan toevoegt.

Jos Mol