

Paprika-tomatensoep met feta

Benodigheden (voor 6 personen)

- 3 rode paprika's
- 1 grote doos gepelde tomaten (of verse)
- 2 spl tomatenpuree
- 4 grote uien
- 2 aardappelen
- 2 blaadjes laurier
- 1 takje tym
- 1 ½ l water
- kippenbouillonblokjes
- wat olie of boter
- peper, paprika, cayennepeper, nootmuskaat
- feta

Bereidingswijze

- uien pellen en grof hakken
- paprika en aardappelen grof snijden
- de uien samen met de olie of boter in een kookpan doen en even aanstoven
- paprika's + aardappelen toevoegen en even mee laten stoven
- tomaten + water + tomatenpuree + bouillonblokjes toevoegen
- soep laten koken en op een klein vuurtje 45 min laten trekken
- laurierbladen + tym verwijderen en de soep mixen
- op smaak brengen met de kruiden

De feta verkruiden en over de hete soep in de borden strooien

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

