

## PAPRIKA SAFFRAANSOEP

Voor 6 personen

2 kleine uien  
teentje knoflook  
olie  
3 preiwitten  
4 gele paprika's  
2porties saffraan  
peper en zout

Pel de ui en de knoflook en snipper ze fijn

Stoof de ui en de knoflook in wat olie

Was de preiwitten, snijd ze in stukjes en laat ze even meestoven.

Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in stukjes.

Voeg de paprikastukjes toe.

Giet 1 liter warm water over de groenten, kruid met saffraan, peper en zout en laat alles 15 minuten koken.

Mix de soep, en dien op

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

