

SOEP VAN GEROOSTERDE PAPRIKA & MASCARPONE

Verwarm de oven voor tot 230 C/gasstand 5-6. Leg de paprika's op de bakplaat en rooster ze circa 30 minuten tot het vel is geblakerd. Neem ze eruit, leg ze in een schaal, dek hem af met plasticfolie en laat ze 15 minuten staan tot u ze goed kunt vastpakken.

Verhit de olie in de pan en smoor ui en knoflook 4 minuten. Voeg de tomaten en de bouillon toe. Breng de soep aan de kook, zet het deksel op de pan en laat hem 10 minuten op laag vuur koken.

Ontvel de paprika's, verwijder de zaadjes en zaadlijsten en doe het vruchtvlees met eventueel opgevangen vocht in een foodprocessor of een blender. Voeg de mascarpone, de soep en het basilicum toe en pureer alles glad. Breng de soep op smaak met zout en peper en dien hem op, bestrooid met basilicum.

Ingredienten

- 6 rode paprika's
- 2 eetl. olijfolie
- 1 ui, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, uitgeperst
- 3 rijpe tomaten, gepeld en fijngehakt
- 1 ¼ liter groentebouillon
- 6 eetl. mascarpone
- handvol basilicumblaadjes, plus extra om te garneren
- zout en versgemalen zwarte peper

Volg onze live-stream via
24UURSMARATHON.NL



**STEUN EEN
MINUUT VOOR
EEN MINUUT**

Een minuut kost €11,-

