

Paprikasoep



Voorgerecht

Soep

4 personen

Land: Spaans

Bereidingstijd: 35 min.

Seizoen: zomer



Ingrediënten

- 2 eetlepels olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 2 stengels bleekselderij, in kleine blokjes
- 3 gele paprika's, in grove stukken
- 3 teentjes knoflook gesnipperd
- 20 saffraandraadjes
- 1 theelepel (gerookte Spaanse) paprikapoeder
- ½ theelepel pul biber (Turkse geroosterde pepervlokken)
- 750 ml kippenbouillon
- 100 ml slagroom
- zout & peper

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een grote pan en bak de ui en bleekselderij in 5 minuten zachtjes glazig. Voeg de overige ingrediënten toe, met uitzondering van de slagroom. Breng de bouillon aan de kook en laat de soep dan ca. 25 minuten op matig vuur koken. Roer de slagroom erdoor en voeg zout en peper naar smaak toe.
2. Zet de staafmixer in de pan en pureer de inhoud tot een gladde soep. Wrijf de soep boven een andere pan door een zeef voor een nog gladder resultaat. Verwarm de soep opnieuw en verdeel deze over de soepkommen.

Tenslotte

In de zomermaanden zijn paprika's ruim voorhanden en gaan ze op de markt per kilo of in grote zakken in de aanbieding. Prettig goedkoop, maar dan ook op hun best, want zondoorstoofd. Hét moment om deze papriksoup te maken. Is het erg warm buiten, serveer 'm dan koud. 'In de zuidelijke staten van de Verenigde Staten kan het ook erg heet zijn en dan vinden Amerikanen een kom koele soep soms erg lekker. Als je nog nooit koude soep hebt gegeten, moet je het echt eens proberen. Nu een klassieke **Papriksoup uit Savannah (USA)**, die ik een beetje naar eigen smaak aangepast heb. Doe 2 grof gehakte uien, 4 grof gehakte teentjes knoflook, 4 grof gehakte rode paprika's zonder zaden en 1 gesnipperde Spaanse peper zonder zaadjes met 4 el olijfolie in een grote pan en laat ze met deksel 20 minuten op matig vuur bakken. Roer ze elke 3 tot 4 minuten om. Los dan 2 kippenbouillonblokjes op in een liter kokend water en schenk dat bij de groentes in de pan. Breng het mengsel aan de kook, draai het vuur wat lager en laat nog 10 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan. Giet de soep in een blender of keukenmachine eventueel in een paar porties en doe er een klein bosje basilicum en 3 el rodewijnazijn bij. Mix en proef of er zout of peper bij moet. Giet de soep in een schaal en laat hem afkoelen. Wacht tot hij goed is afgekoeld, dek dan de kom af en zet hem in de koelkast tot hij echt lekker koud is. Maak ongeveer 10 minuten voordat je de soep gaat serveren de garnering klaar. Schil 1/4 komkommer, verwijder de zaadjes en hak het vruchtvlees in heel kleine stukjes. Schil het vezelige buitenste laagje van 1 stengel bleekselderij, maak de stengel schoon en hak ook die in heel kleine stukjes. Als er gele blaadjes aan de bleekselderij zitten, houd je die apart, want die zijn ook erg lekker als garnering. Je kunt de soep in een terrine midden op tafel of in vier kommen serveren. Sprenkel er een beetje extra vierge olijfolie in, strooi er de gehakte komkommer en bleekselderij en eventueel de gele blaadjes over en maak de soep af met een snuf cayennepeper. Tot slot: **Papriksoup rood en geel**: Deze soep is naast het lekker zijn, ook leuk. We maken 2 pannen met soep met elk hun eigen kleur. Voor beide is de bereiding exact hetzelfde: Maak 1 liter kippenbouillon van blokjes. Fruit 2 in stukken gesneden gele paprika's, 1 gesnipperde halve ui, 1 stengels bleekselderij, 1 knoflook en de helft van 1 grote aardappel in blokjes. Giet er 500 ml bouillon bij en kook 25 minuten. Pureer de soep en doe hetzelfde met dezelfde ingrediënten maar dan met 2 rode paprika's. Op het moment dat het klaar is om te serveren giet je beide tegelijk in een bord en zul je zien dat het gescheiden van elkaar blijft. Garneer met blaadjes basilicum en lekker stokbrood erbij en smullen maar!