

# Groene paprikasoep

## Ingrediënten

- 3 ajuinen
- 250 gram courgette
- 1 stuk prei
- 3 stuks groene paprika's
- 1 middelgrote aardappel
- 1 blokje kippebouillon
- 1 blokje groentebouillon
- peper en zout
- margarine of olijfolie
- 2 liter water

## Bereidingswijze

1. Snij alle groenten in kleine stukken.
2. De ajuin stoven in olijfolie of margarine tot laat deze mals is.
3. Daarna alle andere groenten erbij doen en ongeveer 10 minuten laten meestoven.
4. Bouillonblokjes en kruiden toevoegen.
5. Ongeveer 2 liter water erbij doen en aan de kook brengen met deksel.
6. Eens aan de kook het vuur iets zachter zetten en de soep ongeveer 45 minuten laten koken zodat de groenten gaar zijn.
7. Mixen en de soep is klaar. Indien ze te dik zou zijn kan er je een beetje water aan toevoegen.
8. Eventueel opdienen met een wolkje room...