

# Paprikasoep met kruidenkaas

## Ingrediënten: 4 personen

- 2 liter kippenbouillon
- 2 uien
- 2 teentjes look
- 5 rode paprika's (*mag meer zijn*)
- 3 eetlepels boter
- 1 eetlepel currypoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- 100 g kruidenkaas (*vb. Boursin*)
- peper
- zout
- peper
- boterklontje

## Bereiden:

1. 2 l kippenbouillon. (*Ontdooi een portie kippenbouillon, of bereid een verse portie.*)
2. Pel de uien en snij ze grof.
3. Pel de knoflookteentjes en snij in stukjes.
4. Halveer de paprika's en snij er de zaadlijsten uit. Verwijder ook de witte vliesjes binnenin. Snij de groente grof.
5. Smelt een klontje boter in een ruime stoofpot, op een matig vuur.
6. Stoof de stukken ui, look en paprika in de hete boter, tot ze bijna gaar zijn. Roer regelmatig in de pot.
7. Voeg het currypoeder en het paprikapoeder toe.
8. Laat alles even pruttelen.
9. Schenk de kippenbouillon bij de gestoofde groenten.
10. Laat alles pruttelen op een zacht vuur, gedurende 20 à 30 minuten.
11. Mix de soep glad met een staafmixer.
12. Zeef eventueel de soep zodat de stukjes schil van de paprika's verwijderd worden.
13. Voeg de kruidenkaas toe en mix de soep nog even.

Gebruik een hoeveelheid kruidenkaas naar persoonlijke smaak.

Kruid de soep met wat zout en peper van de molen.

Proef regelmatig.

**TIP:** indien graag een picante soep, voeg 1 kl. sambal of 2 à 3 kleine pepers !