



Thermomix zoete puntpaprika soep

Ingrediënten

- 1 ajuin
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel boter of olijfolie of ghee
- schepje groentebouillon
- 2 zoete puntpaprika's (wij hebben 1 rode en 1 gele gebruikt maar dit kan ook 2 rode of 2 gele zijn)
- 1 zoete aardappel/ bataat (deze verschillen enorm van grootte, wij gebruikte ongeveer 100 gr)
- 1 tomaat
- peper
- zout
- paprikapoeder
- currypoeder



Instructies

- Schil de ui en de knoflook en voeg toe voeg aan de mengbeker, 5 sec/snelheid 5, schraap naar beneden
- Voeg schepje boter of ghee of olijfolie toe 3 min/ 100 graden/snelheid 1
- Schil ondertussen de zoete aardappel/bataat en snij in stukken, ontpit de zoete puntpaprika's en snij de tomaat in 4 stukken.
- Voeg de zoete aardappel/bataat, zoete puntpaprika en tomaten toe, 5 sec/snelheid 5, schraap naar beneden
- Voeg groentebouillon toe en voeg water toe tot alles net onder staan
- 12 min /100 graden/snelheid 2
- Mix de soep 2 min/snelheid 10- Kruid de soep met peper, zout, paprikapoeder en currypoeder. Voeg eventueel nog wat water toe om de dikheid van de soep naar wens aan te passen
- Warm eventueel de soep nog even op 2 minuten /90 graden/ snelheid 2
- Serveer de soep, smakelijk!