



Paprika-courgettesoep met crème van waterkers en een tuinkruiden-crostini

Bereidingstijd : ½ uur
Materialen : Staafmixer, grote soeppan .

Heerlijke zomerse vegetarische soep. Waterkers heeft een wat peperachtige smaak. Samen met crème fraiche maakt dit de soep helemaal af.

Crème van waterkers:

1 klein bakje crème fraiche
1 bosje waterkers

Snij de waterkers fijn. Neem de blaadjes van de waterkers en snij deze fijn. Roer door de crème fraiche en breng op smaak met wat zout.

Tuinkruiden-crostini :

4 sneetjes rond casinobrood
1 teentje knoflook
verse tuinkruiden
olijfolie

Pel de knoflook, snij doormidden en wrijf de sneetjes casino er mee in. Smeer in met olijfolie en strooi er de vers gehakte tuinkruiden. 10 Minuten afbakken in de oven op 150° C

Paprika-courgettesoep :

zonnebloemolie
50 gr tomatenpuree
1 teentje fijngesneden knoflook
1 gesnipperde ui
3 rode paprika's zonder zaadlijsten
2 groene courgettes
250 ml room
750 ml groentebouillon
verse tuinkruiden

Maak de paprika en de courgette schoon en snij in stukken. Verwarm in een grote soeppan een eetlepel olie. Fruit in 2 minuten de ui, tomatenpuree en de knoflook aan. Voeg de fijngesneden paprika en courgette toe in de pan en fruit mee aan. Giet de groentebouillon en de room erop en breng aan de kook. Als alles gaargekookt is pureren met de staafmixer. Op smaak brengen met peper en zout. Eventueel een beetje indikken met een maïzenapapje. Leuke variatie? Gril de paprika en de courgette op de barbecue en deze soep krijgt een lekker specifieke rooksmak.