

Paprikasoep pittig met garnalen

Nodig aan boodschappen (2-4 pers.):

- Zakje met 250g gepelde garnalen
- 100 ml kokosmelk
- 3 puntpaprika in stukjes
- ½ pakje tomaten passata
- 2,5 liter water
- 3 tenen knoflook
- 2 rode uien in stukjes
- Zout
- Peper
- 1,5 el chilivlokken

Bereidingswijze:

De groente snij je in grote stukken en doe je in de airfryer. Hierna bestrooi ik ze nog even met mijn kruidenmix peper en zout, misschien nog een beetje chili kort gemalen voor de pittige smaak. Even goed laten roosteren voor de smaak. Vervolgens pak je een soeppan en stop je het grootste deel van die groente erin samen met 750 ml water. Dit zet ik aan op het fornuis en haal er de staafmixer door tot je een gladde soep heb. Daarna voeg ik het overige deel aan groente toe in stukjes. Vervolgens giet ik de kokosmelk erbij en de 1,5 eetlepel chilivlokken. Wanneer dit alles goed vermengd is giet ik beetje bij beetje tomatenpuree erbij tot ik het voldoende vind. Tussendoor gewoon eventjes proeven!

De garnalen laat ik eventjes dooien om ze vervolgens in stukjes te delen. De staartjes haal ik er altijd af. Vervolgens bak ik die stukjes in een aparte pan eventjes af en vervolgens voeg ik ze bij in de soep. Ik zelf vind het lekker als die garnalen een beetje knapperig en wat zouter van smaak zijn door het bakken.

Heerlijk met brood! Een fris zomers soepje

Bereidingstijd:

20 min.

Keukentools: Mengkommetje, kookpan, oven / airfryer

Goed te combineren met: Brood