2A Vis

Paprikasoep met prei en coquilles

Bereidingstijd
40 minuten

Porties
Voor 4 personen

Bereidingswijze

1. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een diepe pan en bak de stukjes paprika circa 2-3 minuten. Voeg de knoflook en de stukjes tomaat toe en bak deze kort mee. Houd twee eetlepels van het mengsel apart om te garneren. Voeg driekwart van de bouillon toe en breng de soep aan de kook. Zet het vuur uit en pureer de soep met de staafmixer tot de gewenste dikte. Voeg eventueel nog wat extra bouillon toe. Breng de soep extra op smaak met peper en zout en fijngehakte dille.
2. Verhit de roomboter in een pan en bak de coquilles circa 2 minuten per kant. Breng op smaak met peper en zout en zet even apart. Warm ondertussen de soep op. Verhit de rest van de olijfolie in dezelfde pan en bak de prei kort aan. Garneer de soep met prei, tomaat en de paprika. Maak af met de coquilles en eventueel nog een takje verse dille.
3. Let op! Dit is een voorgerecht voor speciale gelegenheden en feestdagen.

Ingrediënten

- [ ] 8 coquilles
- [ ] 1 l kruidenbouillon
- [ ] 5 paprika's (3 rode, 1 gele, 1 groene) in stukjes
- [ ] 4 tomaten in stukjes
- [ ] 1 prei in stukjes
- [ ] 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- [ ] 3 el olijfolie
- [ ] 1 el roomboter
- [ ] Verse dille
- [ ] Peper en zout
- [ ] Extra: staafmixer

Voedingswaarden per persoon

Energie	**257 kcal**
Koolhydraten	**13 g**
Vet	**14 g**
Vezels	**7 g**
Eiwit	**16 g**