

KOUDE PAPRIKASOEP MET MASCARPONE



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** 3 uur - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 3 Rode paprika - 1 Knoflookteentjes - 1 Bouquet garni - 600 ml Water - 2 Mespuntjes gemberpoeder - 1 Aardappels - ½ Ui - 100 g Mascarpone - 3 el Olijfolie - Cayennepeper, zout

1. Schil de aardappels en pel de ui. Verwijder zaadlijsten en zaad uit de paprika.
2. Snijd in de midi-kom met de plakjesschijf van 4 mm eerst de paprika, daarna de aardappels en tot slot de ui. Zet de groenten even apart.
3. Fruit de ui 2 minuten op laag vuur in een beetje olijfolie in een ruime pan.
4. Voeg de paprika en de knoflook toe en bak deze 10 minuten mee, af en toe roerend.
5. Voeg het water en het zout toe. Voeg de aardappels, het gemberpoeder en het bouquet garni toe. Laat 30 minuten zacht koken tot de aardappelen gaar zijn.
6. Verwijder het bouquet garni uit de soep. Pureer de groenten in de grote kom met het metalen mes en de Blendermix samen met de mascarpone en de olijfolie. Voeg via de invoerbuis de bouillon geleidelijk toe. Breng de soep op smaak met cayennepeper.
7. Koel de soep minstens 3 uur in de koelkast.
8. Bestrooi vlak voor het opdienen met paprikapoeder.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■