

Tweekleurenpaprikasoep

Ingrediënten:

2 uien
2 el olie
2 groene paprika's
2 rode paprika's
4 tastytomaten
2 groentebouillontabletten
500 ml water
300 g tuinerwten

Snipper de ui. Verhit in 2 pannen elk 1 el olie. Verdeel de ui over de pannen en fruit 5 min. Roer regelmatig. Snijd de paprika's in stukjes en de tomaat in blokjes. Voeg aan 1 pan de rode paprika, tomaat, het groentebouillontablet en water toe en breng aan de kook. Laat 10 min. op laag vuur koken.

Voeg ondertussen aan de andere pan de groene paprika, tuinerwten, het groentebouillontablet en water toe. Breng aan de kook. Laat 10 min. op laag vuur koken. Neem de pannen van het vuur en pureer beide soepen. Breng op smaak met peper en eventueel zout en verwarm nog een paar minuten.

Doe de soepen elk in een maatbeker en schenk ze tegelijkertijd in een bord voor een mooie scheiding (of zoals ik op de foto heb gedaan zet een serveer-ring in het bord, schenk 1 soep en 1 soep om de ring) Garneer de soep met partjes cherrytomaat en ringetjes bosui.

