

Ingrediënten

• Ingrediënten voor 1 pan

- ♥100 gram kipreepjes
- ♥4 zoete puntpaprika's
- ♥1 blik gepelde tomaten
- ♥1 grote ui
- ♥2 teentjes knoflookpoeder
- ♥snuf Komijnpoeder
- ♥snufje Chilipoeder
- ♥snuf Oregano
- ♥1 groente bouillon blokje zonnatura
- ♥snufje zeezout
- ♥ peterselie



Recept

- ♥Snijd de ui en fruit deze even in olijfolie. Pers de teentjes knoflook hierboven uit en fruit deze even mee.
- ♥Was de paprika's en ontdoe ze van de zaadlijsten. Snijd ze dan in reepjes en doe ze bij de ui en knoflook.
- ♥Voeg dan de kruiden toe; komijn, chilipeper, oregano, zeezout en het bouillon blokje. Als laatste de gepelde tomaten en 750ml water.
- ♥Laat dit geheel even een kwartiertje opstaan. Dan kun je het pureren met de staafmixer.
- ♥Schep de soep op en serveer het in een soepkom. Dan als laatste de kipreepjes erop strooien.
En nog lekker wat verse peterselie.

Bron



<https://www.facebook.com/577738095702452/photos/a.577741985702063/1539524996190419/?type=3&theater>

Fotos 12/08/2019

