



Ingrediënten (4 kommen)

3 el olijfolie
 1 ui
 2 teentjes knoflook
 2 gele paprika's
 2 blaadjes gedroogde laurier
 2 takjes verse tijm + extra voor garnering
 Een handje gepelde walnoten + extra voor garnering
 750 ml kippenbouillon
 1 tl zout
 80 g zachte geitenkaas (type **Chavroux**)
 Fruitige olijfolie voor de afwerking
 (ik gebruikte mijn blikje medium fruitige olijfolie van **Muraglia**)
 Peper naar smaak



Of hoe een romige courgettesoep veranderde in een romige gele paprikasoep met walnoten, tijm & geitenkaas...

Onlangs woonde ik een workshop **foodstyling** bij van Marleen (**Eten uit de Volkstuin**) en Marianne (**Homecooking dpt.**). Twee gedreven dames die dag in, dag uit met foodfotografie en -styling bezig zijn en hun opgedane kennis graag delen. *Me like!* Hun blogs zijn om ter mooi. Wat een kanjers, de meiden én hun foto's. Snuisterend op de blog van Marianne kwam ik een romige courgettesoep tegen met walnoten en geitenkaas. Mmmmh, ik begon gelijk te kwijlen en noteerde alle ingrediënten op mijn boodschappenlijstje om de soep in het weekend te maken. Maar... daar wrong het schoentje. Courgette is een zomergroente en de gele zijn nu niet meer verkrijgbaar. Walnoten zijn dan weer een herfstingrediënt en (mede door het slechte voorjaarsweer) daarvoor is het nu nog te vroeg... Mmmm, dilemma... Als ik het goed begreep, zou ik deze lekkere soep nooit kunnen maken?! Ik snap trouwens niet hoe Marianne de klus klaarde?

Nu laat ik me niet makkelijk afschepen en ging op zoek naar een alternatief. Ik zou de gele courgette vervangen door gele paprika. Uiteraard zou het soepje anders zijn dan dat van Marianne, maar volgens mij zou het wel smaken. En of het dat deed! Deze gele paprikasoep is vast even lekker als het origineel. Alleen mijn foto's zijn dat niet. Maar ah, *so be it*. Ik doe mijn best. 😊

Aangezien ik merk dat er heel wat Thermomix-bezitters zijn onder mijn fans, zet ik onder het traditionele recept ook het recept in de Thermomix...

Recept

Bereiding (traditioneel)

Snijd de teentjes knoflook in dunne plakjes en snipper de ui fijn. Zet een soeppan op het vuur en verhit hierin 3 el olijfolie. Zet het vuur laag en voeg de ui en knoflook toe. Fruit de ui en knoflook op laag vuur gedurende ca. 5 min en schep ze geregeld om.

Maak ondertussen de paprika's schoon: snijd ze in vier en verwijder de zaadlijsten en zaden. Versnijd de paprika's in blokjes van 1 bij 1 cm. Het hoeft niet exact te zijn, want later wordt de soep toch gepureerd. Maar zorg wel dat je blokjes ongeveer even groot zijn. Voeg de paprika's toe en schep ze door het uimengsel. Steek er 2 blaadjes laurier bij en haal de blaadjes van de tijm takjes en voeg ze toe. Laat het mengsel op laag vuur gedurende ca. 7 min gaar worden. Schep ook dit mengsel geregeld om.

Schep de walnoten er door en giet de bouillon over de paprika's zodat alles net onderstaat. Breng de bouillon zachtjes aan de kook, draai wederom het vuur laag zodat de bouillon zachtjes blijft koken. Leg de deksel op de pan zodat de smaak in de pan blijft. En laat zo 30 min staan.

Haal de pan van het vuur. Verwijder de laurierblaadjes. Voeg de zachte geitenkaas, 2 el fruitige olijfolie en 1 tl zout toe en pureer alles tot een gladde soep.

Verwarm de soep eventueel opnieuw. Doe in kommen, verkruimel er nog wat extra walnoten over en werk af met wat blaadjes verse tijm. Druppel tenslotte in elke kom nog een beetje olijfolie.

Bereiding (in de Thermomix)

Doe de knoflook en de in twee gesneden ui in de mengbeker en mix: **5 sec / snelheid 5**. Maak de wanden schoon met de spatel. Voeg de olijfolie toe en programmeer: **100° C / 5 min / snelheid 1**.

Maak ondertussen de paprika's schoon: snijd ze in vier en verwijder de zaadlijsten en zaden. Versnijd de paprika's grof. Doe de paprika's samen met 2 blaadjes laurier en de tijmblaadjes in de mengbeker. Programmeer: **100° C / 7 min / snelheid 1**.

Voeg nu ook nog de walnoten en bouillon toe en programmeer: **100° C / 30 min / snelheid 1**.

Vis de laurierblaadjes uit de mengbeker. Voeg de zachte geitenkaas, 2 el fruitige olijfolie en 1 tl zout toe en pureer alles tot een gladde soep : mix gedurende 1 min waarbij je de snelheid langzaam opdrijft van 1 tot 10.

Bron



door Myriam Minne | Sep 23, 2016 | Soep

<http://www.hap-en-tap.be/romige-gele-paprikasoep-met-walnoten-tijm-geitenkaas/>

Info Martine Lycke - Thermomix – 01/10/2016

1	Uit	5 Sec / snelheid 5
2	Teentjes Look	Wanden schoonmaken
3 el	Olijfolie	100 ° C / 5 minuten / snelheid 1 Ondertussen 2 gele paprika's wassen, ontpitten en in stukjes snijden
2	Gele paprikas Tijm	100° C / 7 minuten / snelheid 1
Handvol 750 ml	Walnoten Water	100°C / 30 minuten / snelheid 1
2	Kippenbouillonblokjes	
½ 2 el	Geitenkaasblok Oliefolie Zout	1 minuut / langzaam opdrijven van snelheid 1 naar 10

Fotos

