

Gele paprikasoep met rivierkreeftjes 8 – 10 personen



Ingrediënten

gele paprika's	5
oranje paprika	4
kipbouillontabletten	2
olijfolie	4 el
sjalotten (gesnipperd)	4
water	1000 cc
witte wijn	400 cc
crème fraîche	250 cc
rucolacress (of tuinkers)	naar behoefte
rivierkreeftjes (AH)	2 bakjes
peper en zout	naar behoefte

Bereiden

1. Lijsten en zaden van paprika's verwijderen en vruchtvlies in stukjes snijden.
2. Sjalotten ontvellen en fijnsnipperen.
3. In pan olie verhitten en paprika en sjalot 60 min heel zachtjes bakken.
4. Witte wijn en bouillonblokjes in pan schenken; op laag vuur nog 10 min. zachtjes laten koken.
5. De massa in keukenmachine of met staafmixer pureren en door roerzeef draaien.
6. 1 liter water toevoegen.
7. Op smaak brengen met zout en peper.
8. Wat soep aan crème fraîche toevoegen, losroeren en mengsel aan soep toevoegen.
9. Rivierkreeftjes even in magnetron en over borden verdelen.
10. Soep in borden schenken.
11. Garneren met rucolacress.