

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 pakje koninginnensoep
- 1 rode paprika
- 100 gram gepelde garnalen
- zout en peper
- 6 schijfjes citroen
- paprikapoeder

Bereiding

Bereid de koninginnensoep volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Verdeel de gewassen paprika in vieren. Verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika in kleine stukjes. Kook de paprika in 3 tot 5 minuten in de soep gaar. Roer vlak voor het serveren van de soep de garnalen erdoor en laat de soep niet meer koken. Breng de Koninginnensoep desgewenst op smaak met zout en peper. Serveer de soep in soepkoppen. Zet op de rand van iedere kop een schijfje citroen, dat voor een deel in de paprika is gedoopt.