



ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 pot gegrilde pepers
- 8 tomaten in blokjes gesneden
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook
- groenten bouillonblokje voor 1/2 l
- 1 eetlepel azijn
- zout en peper
- 2 gele (spits) paprika's in kleine blokjes
- basilicum blaadjes

Bereiden

Laat de pepers uitlekken in een vergiet en snijd ze in stukken. Fruit de knoflook aan een een koekenpan met de olijfolie voeg de tomaten en de pepers daarbij toe en laat het geheel ongeveer 5 minuten lekker doorbakken. Maak met een 1/2 liter bouillon met het bouillonblokje en giet dit er vervolgens bij en laat 15 minuten inkoken. Pureer het geheel met een staafmixer tot een soep en breng het e.e.a. op smaak met peper en zout. Giet in een mooi breed wijnglas (voorzichtig) en strooi er wat gele paprika blokjes op en garneer met basilicum.

Lekker met een stukje ciabatta brood voorzien met olijven tapenade en een stukje geitenkaas.