

## Paprika - tomaten soep



**Bereidingstijd:** 25 min    **Personen:** 2    **Categorie:** Vegetarisch    **Gerecht type:** Soep

**Per portie:** nb

### Ingrediënten

- 1 paprika
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 750 gr roma tomaten
- 1 tl basilicum
- 0,5 l water
- ¼ - tuinkruiden bouillionblokje
- bl tomatenpuree
- suiker of creme fraîche

### Bereiding

1. Snij de paprika, uien en tomaten in stukken
2. Doe een scheut olijfolie in een soeppan en bak de paprika, de uien en de knoflook enkele minuten.
3. Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee.
4. Voeg de tomaten en het water toe. Voeg de basilicum toe, breng aan de kook en laat 20 minuten koken.
5. Voeg eventueel wat suiker toe.
6. Schep op een bord en dien op met de creme fraîche.