

Soepen



voor ± 2-3 personen



AUBERGINESOEP MET PAPRIKA, RODE PEPER EN FETA

2 biologische aubergines	1 biologisch groentebouillonblokje
2 biologische rode paprika's	1 eetlepel biologische olijfolie
1 biologische rode peper	100 gr biologische feta
1 biologische ui	vers gemalen peper
1 teentje biologische knoflook	

BEREIDING

Maak de ui en de knoflook schoon en snij deze grof. Spoel de aubergines en de paprika's onder stromend water schoon. Verwijder de top van de aubergines en snij ze in grove stukken. Halveer daarna de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snij ook deze in grove stukken. Snij daarna de rode peper in dunne plakjes. Doe vervolgens de olijfolie in de soeppan en voeg de ui, de knoflook en de rode peper toe. Fruit deze kort aan en doe dan de stukken aubergine en paprika erbij. Bak dit nog even mee en giet er dan 500 ml water bij én het bouillonblokje. Breng de soep aan de kook en laat het 20 minuten zachtjes doorkoken. Pureer daarna de soep met een staafmixer tot een glad geheel. Serveer de soep in de kommen en kruimel de feta over de soep. Maal er als finishing touch wat verse peper overheen.