



## Paprika maissoep

Er staan al 3 soorten paprikasoep online, maar aangezien onze kinderen gek zijn op paprika kan dat nooit voldoende zijn. Deze paprika maissoep met een Mexicaans tintje is een lekkere combinatie van het zoete van de mais met de paprika.

Daarnaast is de soep ook nog eens vegetarisch.

### **Ingrediënten voor 2,5 liter soep:**

- 3 rode paprika's
- 1 pot mais (uitgelekt houd je 230 gram over)
- 1 rode ui
- 1 eetlepel Tex Mex kruiden
- 2 liter groentebouillon (2 liter water en 4 bouillonblokken)
- 1 eetlepel boter
- Peper
- Zout

Was de paprika's, verwijder de zaadjes en snijd de paprika in grove stukken. Pel de ui en snijd deze in grove stukken.

Verwarm een soeppan met de boter en bak hier de ui en paprika in. Bak dit gedurende 7 minuten op laag vuur.

Giet de mais af en laat deze uitlekken.

Verwarm of maak de groentebouillon.

Voeg na ongeveer 7 minuten de mais en Tex Mex kruiden toe. Bak deze nog 2 minuten mee.

Blus de groentes af met de groentebouillon. Breng de soep zachtjes aan de kook. Laat de paprika maissoep gedurende 15 minuten op laag vuur pruttelen.

Roer af en toe door de pan, maar houd in de tussentijd de deksel op de pan.

Pureer de soep met een staafmixer of in de blender. Roer af en toe door de soep om te kijken of er nog grove stukken inzitten.

Als je een gladde paprika maissoep wil haal de soep dan door de zeef. De velletjes van de paprika en mais zul je waarschijnlijk niet volledig fijn gepureerd krijgen.

Verwarm de soep nog een paar minuten. Proef of de paprika maissoep goed op smaak is, indien dat niet het geval is breng de soep dan op smaak met peper en zout.

Lekker om te serveren met stokbrood en (zelfgemaakte) [kruidenboter](#).