

Soep

Soep van rode paprika, bloemkool, kokos en chorizo

Door

Yves en Wim op 26/09/2022

Foto



Nodig

Chorizo

1 l kokosroom

Kokosrasp

6 uien

Bieslook

Water

Peterselie

Tijm

Voor de soep

Laurier

1 bloemkool

p/z

4 st rode paprika

Bereiding

Snijd voor de soep de groenten gelijkmatig klein en stoof ze aan.

Zet onder met water , kokosroom en voeg tijm en laurier toe.

Breng aan de kook, gaar op een laag vuur en pureer.

Passeer door zeef en breng op smaak met p/z.

Garneer de soep met fijngesneden chorizo, kokosrasp en de gesneden kruiden.