PS. food & lifestyle

2A Vegetarisch

# Italiaanse paprikasoep

Bereidingstijd
15 minuten

Porties
Voor 1 persoon

## Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een grote pan. Fruit de ui en knoflook en voeg de rode paprika toe. Voeg wanneer de paprika zacht is de kippenbouillon toe. Zet het vuur laag en kook zachtjes 10 min door. Haal de pan van het vuur en pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met een flinke scheut witte balsamico azijn. Serveer met PS. food & lifestyle grissini oregano.

## Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle grissini oregano
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] ½ teen knoflook, geperst
- [ ] 1 rode paprika, in stukjes
- [ ] ½ liter kippenbouillon
- [ ] ¼ ui, gesnipperd
- [ ] Witte balsamico azijn

## Voedingswaarden per persoon

| | |
|---|---|
| Energie | **173 kcal** |
| Koolhydraten | **6 g** |
| Vet | **8 g** |
| Eiwit | **12 g** |