

Pittige paprikasoep met gehakt.

Ingrediënten:

2 uien, gesneden

4 eetlepels plantaardige olie

500 gr gehakt

1 theelepel kruiden (gemalen rode chilipepervlokken, paprikapoeder, bouillonpoeder)

500 ml bouillon (of een bouillonblokje gemengd met 500 ml water)

2 rode paprika's, in reepjes gesneden

2 grote tomaten, geschild en in blokjes gesneden

2 theelepels tomatenpuree

2 theelepels ketchup

Koenjit, tabasco, scherpe paprikapoeder naar smaak

1 blik kidney bonen, uitgelekt

geraspte kaas om te garneren

gehakte verse peterselie om te garneren

Bereiding:

Verhit de olie in een grote pan en bak de ui. Voeg het gehakt toe en roer regelmatig. Breng op smaak met peper, paprikapoeder en eventueel bouillonkorrels. Meng goed.

Giet de bouillon in de pan, voeg paprika's, tomaten, tomatenpuree en ketchup toe, en laat 40 minuten sudderen tot ze zacht zijn.

Roer de bruine bonen erdoor en breng eventueel verder op smaak. Laat nog 5 minuten sudderen.

Serveer warm, gegarneerd met geraspte kaas en peterselie.

