



Tomatensoep met rode paprika



INGREDIËNTEN

Voor **6 porties**:

- 1 kg rijpe tomaten
- 5 rode paprika's
- 1 grote ui
- 2 el olijfolie
- 1 el zoetstof met sucralose
- 700 ml groentebouillon
- 3 takjes rozemarijn
- Peper en zout

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 220°C.

Snijd de paprika's in tweeën. Verwijder de kern en de zaadlijsten en snijd ze nogmaals in tweeën.

Bekleed een ovenschaal met aluminiumfolie en schik de stukken paprika erop. Zet 30 à 35 minuten in de oven tot de schil van de paprika's zwart kleurt.

Haal de schaal uit de oven en laat de paprika's nog een paar minuten verder stomen in een diepvrieszak.

Haal de stukken paprika uit de zak en verwijder de schil.

Blancheer en schil de tomaten en snijd ze vervolgens in blokjes.

Pel de ui en snipper hem in kleine stukjes. Verwarm de olijfolie in een pan en fruit de ui kort.

Voeg de groentebouillon toe en breng aan de kook.

Voeg de tomaten toe, het sucralosepoeder en de rozemarijn. Meng goed.

Doe het deksel op de pan en laat circa 20 minuten zachtjes koken. Roer regelmatig om. Verwijder de takjes rozemarijn. Voeg de stukken paprika toe aan de pan en mix de soep. Breng op smaak met peper en zout.

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www.ZOETSTOFFEN.eu