

TOMAAAT-PAPRIKASOEP



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gegrilde paprikapuree
450g



Gemarineerde
paprikastukjes 1000g



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Spaanse knoflookpuree
uit Andalusië 450g

INGREDIËNTEN

1,5
l



- 2 uien
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 300 g Bresc Gegrilde paprikapuree
- 2 blikjes gepelde tomaten van 400 g
- 20 g Bresc Strattu di pomodoro
- 500 g gesneden verse rijpe tomaat
- 3 g gerookt paprikapoeder
- ½ l groentebouillon
- 100 g chorizoplakjes
- 100 g crème fraîche
- 16 grote gamba's
- 3 g Bresc Andalusische knoflookpuree
- 10 g Bresc WOKpeper
- 40 g Bresc Peperoni marinati
- 2 plakken robuust brood
- olijfolie
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 160°C. Fruit de ui aan voeg de gehakte knoflook toe en het gerookte paprikapoeder. Wanneer dit kort is meegebakken gaat de gegrilde paprikapuree, strattu di pomodoro, gesneden en gepelde tomaten erbij, smoor dit gaar. Blus af met de bouillon en crème fraîche en kook door op laag vuur. Snijd het brood in blokjes en bak dit goudbruin in olijfolie met wat peper en zout. Bak de chorizoplakjes op een laag vuur in ongeveer 15 minuten krokant. Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout. Bak de gamba's met de wokchili en breng ook dit op smaak met peper en zout. Serveer de soep in een diep bord met de peperoni, gamba's, croutons en chorizochips.