

# GELE PAPRIKASOEP



## INGREDIËNTEN 8 PERSONEN

- 3 l water
- 10 gele paprika's 2 grote ui 6 blokjes bouillon Kip
- 200 g mascarpone 150 gr gerookte zalm

## BEREIDINGSWIJZE

1. Haal het binnenste uit de paprika's en snijd ze in grove stukken.
2. Snijd de ui ook in grove stukken en stoof deze groenten even in wat boter.
3. Voeg de kippenbouillon toe en laat 30 minuten koken.
4. Mix de soep. Voeg er de mascarpone aan toe en meng goed.
5. Kruiden naar smaak met peper en zout.

- 
- Bij het opdienen de gerookte zalmsnippers toevoegen.