PS. food & lifestyle

FASE 1

Halloween spinazie paprikasoep



30 minuten | 4 personen

VOEDINGSWAARDE

Energie	**336 Kcal**
Koolhydraten	**5.7 g**
Eiwitten	**17.9 g**
Vet	**19.2 g**
Vezels	**0 g**

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 8 gekookte eieren, gehalveerd
- 2 groene paprika's, in grove stukken
- 500 g verse spinazie (diepvries mag ook)
- 1 ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 liter kippenbouillon
- 4 el Boursin cuisine light
- 4 zwarte olijven, gehalveerd
- 1 tomaat, het vel in flinterdunne sliertjes
- 1 el roomboter
- 2 el olijfolie
- Zout
- Peper

TIP: IN PLAATS VAN EIEREN KUN JE OOK DE PS. FOOD & LIFESTYLE BARBECUE SNACK ALS LEKKERE CROUTONS DOOR DE SOEP MENGEN.

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 225 °C. Leg de stukken paprika op de bakplaat, wrijf ze in met 2 eetlepels olie en bestrooi ze met peper en zout. Rooster de paprika circa 10-15 minuten tot deze lichte schroeiplekjes krijgt. Doe de paprika in een kom en dek af. Smelt de roomboter in een braadpan en fruit de ui totdat deze glazig ziet. Fruit de knoflook nog even kort mee. Voeg de spinazie samen met de bouillon toe aan de ui en de knoflook en breng aan de kook. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken. Voeg daarna de stukken paprika toe en warm enkele minuten goed door. Pureer de soep met een staafmixer. Voeg 2 eetlepels Boursin cuisine toe en breng de soep op smaak met zout en peper. Verdeel de soep over 4 borden. Meng 2 eetlepels Boursin cuisine met een klein beetje water en teken hiermee, met behulp van een spuitzakje (simpel te maken door een klein hoekje van een diepvrieszakje af te knippen), een spinnenweb op de soep. Steek de gehalveerde olijven in het eigeel en maak adertjes van de sliertjes tomaat om enge ogen te creëren. Serveer bij de soep.