

Voor 4 grote kommen soep heb je nodig:

- 1 kilo wortels/winterpenen, geschild en in plakjes van +/- 5 mm gesneden
- 3 punt paprika's, in reepjes gesneden
- 1 prei, in ringetjes gesneden
- 2 liter groentebouillon
- 200 ml sojaromige light van Alpro of gewone light kookroom
- 3 EL **love your chick kruidenmix** va van n **Green Gypsy**
- 2 EL (knoflook)olie
- Peper en chilipeper naar smaak
- Verse peterselie, fijngehakt (optioneel)

Zo maak je de kruidige wortel puntpaprika soep:

Verhit een grote soeppan met de olie. Fruit hierin de prei en voeg de kruiden, wortel en paprika toe en roer alles even goed door. Bak dit een paar minuten al roerende.

Voeg de bouillon toe en breng de soep aan de kook. Kook de soep 10-12 minuten op laag vuur tot de wortels zacht zijn.

Haal de pan van het vuur en pureer de soep. Zet de pan terug op het vuur en voeg de room toe. Breng opnieuw aan de kook en kook nog 1-2 minuten. Breng de soep eventueel verder op smaak met peper en chilipoeder.

Verdeel de soep over 4 kommen en garneer met de peterselie.