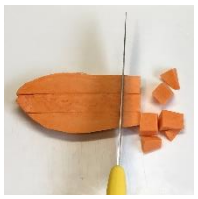
Zoete aardappelsoep

Wat heb je nodig

1 zoete aardappel
1 winterwortel
1 rode ui
½ rode paprika
2 teentjes knoflook
1 bouillontablet
1 eetlepel olie
750 ml water
1 snufje cayennepeper



Schil de zoete aardappel met een dunschiller.
Snijd de aardappel in plakken.
Snijd de plakken aardappel in stukjes.

Schil de winterwortel en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de winterwortel in stukjes.
Haal de zaden uit de paprika en was hem.
Snijd de paprika in stukjes.

Pel de ui en snijd hem door de helft.
Snijd beide helften in kleine stukjes.
Pel de teentjes knoflook.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.

Doe de olie in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui en de knoflook in de pan.
Bak ze al omscheppend 3 minuten.

Doe de zoete aardappel en de wortel bij de ui in de pan.
Doe de paprika er ook bij.
Bak het al omscheppend 5 minuten.
Doe de bouillontablet erbij.

Schenk het water erbij en roer alles door elkaar.
Breng het aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand en doe het deksel op de pan.
Laat de soep 20 minuten zachtjes koken.

Zet de kookplaat uit en haal de pan van de kookplaat af.
Pureer de soep met de staafmixer.
Strooi de cayennepeper in de soep en roer het er door.
Als extra kun je 1 eetlepel crème fraîche in de soepkom doen.