

Italiaanse paprikasoep met grissini oregano

PS
PowerSlim



BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN



1 PERSOON



BEREIDINGSWIJZE:

Verhit de olie in een pan. Fruit de ui en knoflook en voeg de rode paprika toe. Voeg wanneer de paprika zacht is de kippenbouillon toe. Zet het vuur laag en kook zachtjes 10 min door. Haal de pan van het vuur en pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met een flinke scheut witte balsamico azijn. Serveer met PowerSlim grissini oregano.

Tip:
geen witte balsamico azijn in huis? Je kunt ook witte wijn-azijn of citroensap gebruiken, dit haalt de smaak ook net even wat op.

Ingrediënten:

- 1 zakje PowerSlim grissini oregano
- 1 el olijfolie
- 1/2 teen knoflook geperst
- 1 rode paprika, in stukjes
- 1/2 liter kippenbouillon
- 1/4 ui, gesnipperd
- Witte balsamico azijn



KCAL

173

EIWITTEN

12,3 g

KOOL-
HYDRATEN

6,5 g

VETTEN

8,9 g

FASE 2A