**Pittige tomaten-paprikasoep**



**Ingrediënten:**

* 2 teentjes knoflook
* 750 gram zoete kerstomaatjes (of andere rijpe tomaten in stukjes)
* 6 eetlepels olijfolie
* 2 kleine rode uien
* 1 grote rode paprika
* 1 grote groene paprika
* 1 rode peper
* 1 eetlepel (gerookt) paprikapoeder
* 200 ml tomatensap
* 30 gram peterselie gesnipperd
* 4 volle lepels Bulgaarse (of Griekse) yoghurt
* **Bereiding:**
* 1: Verwarm de oven voor op 220 °C. Maak de knoflook schoon en klein.
* Stap 2: Doe de kerstomaatjes samen met de knoflook en 1 eetlepel olijfolie in een ovenschaal en zet de tomaten circa 10 minuten in de oven.
* Stap 3: Pel ondertussen de uien en snipper deze. Maak de paprika’s en de peper schoon (zaadjes kunnen blijven zitten als je van pittig houdt). Snij de paprika’s in kleine blokjes en de peper in ringetjes.
* Stap 4: Verhit 1 eetlepel olijfolie in een soeppan en bak hierin de ui, paprika en peper op zacht vuur. Voeg na 5 minuten het paprikapoeder en het tomatensap toe en laat het geheel zacht pruttelen.
* Stap 5: Haal de kerstomaatje uit de oven en doe ze over met het vocht en de knoflook in een hoge kom. Pureer de tomaten met de staafmixer.
* Stap 6: Voeg de gepureerde tomaten toe aan het paprikamengsel. Verwarm de soep nog even door. Eventueel iets verdunnen met wat water.
* Stap 7: Serveer de soep in diepe borden of kommen, gegarneerd met een lepel yoghurt en een de peterselie.