**[Zoete aardappel, paprika soep](http://theanswerisfood.com/zoete-aardappel-paprika-soep/" \t "_blank)**



**Ingrediënten:**

* 1 ui
* 1 teen knoflook
* 2 zoete aardappelen
* 2 rode paprika's
* 1 liter bouillon
* 150 ml kokosmelk
* 1 el paprikapoeder
* 1 el gembersiroop
* zout en peper

INSTRUCTIES

1. Snipper de ui en snij de knoflook fijn.
2. Schil de zoete aardappel en snij hem in blokjes, hoe kleiner de blokjes hoe sneller de aardappels gaar zijn. Snij ook de paprika in blokjes.
3. Fruit de ui en de knoflook in een soeppan op middelhoog vuur.
4. Voeg de zoete aardappel en de paprika toe zodra de ui zacht is. Voeg dan ook de bouillon toe.
5. laat dit 10 tot 15 minuten koken en controleer dan of de zoete aardappel gaar is. Als je er makkelijk met een vork in kunt prikken dan is het gaar.
6. Voeg de kokosmelk toe en pureer de soep dan met een staafmixer of blender.
7. Voeg de paprikapoeder, gembersiroop, flink wat zout en een beetje peper toe. Proef of het goed op smaak is en voeg eventueel meer smaakmakers toe.
8. Serveer de soep met een stokbroodje.