**Zuurkoolsoep**



**Ingrediënten 4 personen :**

* 200 gram gerookte kipfilet
* 2 rode puntpaprika’s 2 teentjes knoflook
* 1 rode peper 3 bosuien
* 2 eetlepels olijfolie 2 eetlepels tomatenpuree
* 1 tl. Paprikapoeder 1 blik tomaatblokjes
* 4 zoetzure augurken
* 1 liter (kippen)bouillon 250 gram zuurkool
* Bosje verse peterselie (4 eetlepels zure room}

**Bereiding:**

* Snij de kipfilet in reepjes. Pel en snipper de knoflook. Snij de paprika in stukjes. Maak de peper schoon en snij deze in ringetjes. Snij de bosui in ringetjes.
* Verhit de olie in een soeppan. Bak de kipfilet, knoflook, paprika, peper en bosui een paar minuten in de hete olie.
* Voeg de tomatenpuree toe en bak even mee. Voeg het paprikapoeder en de tomaatblokjes toe. Snij de augurken in stukjes. Voeg deze samen met 2 eetlepels augurkenvocht en de bouillon toe.
* Doe de zuurkool erbij, breng het geheel aan de kook en laat de soep een half uur zachtjes koken.
* Maak op smaak met zout en peper. Knip de peterselie fijn. Serveer de soep met een lepel zure room en ruim bestrooid met peterselie.

Lekker met een stuk stevig (zuurdesem) brood.