



Paprika-Courgettesoep van de BBQ

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Nederland

Gang: Lunch

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten:

- **2 rode puntpaprika's**
- **2 courgettes (in plakken)**
- **1 ui (in parten)**
- **1 bol knoflook**
- **1 aardappel (geschild, in plakken)**
- **2 theelepels gedroogde oregano**
- **1 liter kippen- of groentebouillon**
- **olijfolie**
- **versgemalen zwarte peper**
- **zeezout**
- **kookroom, naar smaak**

Bereiding:

- Steek de BBQ aan en breng hem naar een stevige 200 °C directe hitte. Dit is geen zacht sudderwerk – hier gaan we bouwen aan diepe, geroosterde smaken.
- Begin met de knoflook: leg twee ruime vellen aluminiumfolie kruislings neer en zet de bol met de wortelkant naar beneden in het midden. Geef 'm een ferme tik zodat de tenen iets openbarsten. Besprenkel royaal met olijfolie en een snuf zeezout, vouw het pakket strak dicht en leg het op het rooster. Sluit de deksel en laat de knoflook in ongeveer 20 minuten transformeren tot zachte, zoete smaakbommen.
- Ondertussen pak je de paprika's. Wrijf ze licht in met olijfolie en leg ze direct boven het vuur. Grill ze tot de schil rondom zwart geblakerd en geblisterd is – precies daar zit straks die rokerige diepte. Haal ze van de BBQ en laat ze 10 minuten rusten in een afgesloten zak of kom, zodat het vel loskomt door de stoom.
- Terwijl de paprika's staan te zweten, gaan de courgette, ui en aardappel op het rooster. Ook deze geef je eerst een dun laagje olijfolie. Grill ze tot ze mooie strepen hebben en licht gekaramelliseerd zijn – dát is waar de smaak ontstaat.
- Knijp de zachte knoflook uit de schil en doe samen met de gegrilde groenten in een ruime pan. Ontvel de paprika's, verwijder de zaadlijsten en voeg het vruchtvlees toe. Schenk de bouillon erbij en breng het geheel aan de kook.
- Zet het vuur laag en laat de soep 10 tot 15 minuten rustig pruttelen, zodat alle smaken samensmelten. Pureer daarna tot een zijdezachte soep. Voeg de oregano toe en roer er een scheut kookroom door voor een romige afronding.
- Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en zeezout.
- Serveer heet, diep van smaak, met die onmiskenbare hint van rook en vuur.

Eet smakelijk – dit is comfortfood met karakter.