



Halászlé, Hongaarse vissoep met paprika

De vurige rode vissoep van de Hongaarse rivieren, op smaak gebracht met veel edelzoete paprika. Intens en warmend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Soep

Ingrediënten

800 gr stevige zoetwatervis, in moten
2 uien, gesnipperd
3 eetlepel edelzoete paprikapoeder
1 groene paprika, in reepjes
2 tomaten, in stukken
1,5 liter water

1 theelepel hete paprikapoeder

2 eetlepel zonnebloemolie

zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui glazig in de zonnebloemolie zonder te kleuren.
- 2.** Haal de pot van het vuur en roer beide soorten paprikapoeder erdoor, zodat ze niet verbranden.
- 3.** Voeg de tomaten, de groene paprika en het water toe en laat 20 minuten zachtjes koken.
- 4.** Mix desgewenst de basis glad voor een gebonden soep, of laat ze rustiek.
- 5.** Leg de vismoten in de soep en laat ze in 10 tot 12 minuten net gaar worden zonder te roeren, zodat ze heel blijven.
- 6.** Breng op smaak met zout en dien meteen op met vers brood.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)