

## Oosterse maaltijdsoep



Voor 4 porties

1 grote ui - 2 teentje knoflook - 250 g sojascheuten – 3 paprika's (rood, geel en groen) –  
2 vetarme kippenbouillonblokjes – 1 eetl. olijfolie – 3 eetl. vermicelli -  
paprikapoeder en tabasco naar smaak (10 à 15 druppels)

### Werkwijze

Pel de ui en knoflook en snipper fijn.

Was de paprika's, verwijder de zaadlijst en snijd in julienne (fijne reepjes).

Stoof de ui en knoflook in de olijfolie glazig.

Voeg 1,5 liter warm water, de bouillonblokjes en paprika bij de ui.

Laat het geheel gedurende 15 minuten koken.

Voeg de sojascheuten bij de soep en laat nog 2 minuten koken.

Breng op smaak met paprikapoeder en tabasco.