

# Paprikasoep uit de slowcooker

## Ingrediënten:

- 2 eetlepels arachide olie
- 1 grote ui, gesnipperd
- 3 tenen knoflook, geperst
- 1 pond runderstooflappen
- 1 pak gezeefde tomaten (400 gram)
- 150 ml rode wijn
- 7,5 dl kipbouillon
- 1 rode puntpaprika (in stukjes gesneden)
- 1 oranje paprika (in stukjes gesneden)
- 3 winterwortels (in stukjes gesneden)
- 1 eetlepel chilipoeder (of meer als je van pittig houdt)
- ½ theelepel gedroogde oregano
- ½ theelepel gedroogde tijm



## Bereiding:

Verhit in een koekenpan de olie en fruit de ui en de knoflook even aan. Voeg de tomatensaus toe en bak deze 2 minuten mee (haalt het zuur uit de tomaat). Doe dit mengsel in de slowcooker en leg hierop de runderlap. Voeg alle andere ingrediënten toe en zet de slowcooker 6 uur op laag.

Haal na 6 uur de runderlap uit de slowcooker en trek deze met 2 vorken tot stukjes. Pureer de soep in de slowcooker en voeg daarna het vlees weer toe.

Eet smakelijk!



[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)

(gezien op smulweb)