**Koud paprikasoepje met peterselieyoghurt**

Nodig:

295 gram geroosterde paprika's (uitgelekt)

500 milliliter groentebouillon (afgekoeld)

1 teentje knoflook

1 rode ui (gesnipperd)

1 theelepel komijn (gemalen)

3 eetlepels olijfolie extra vierge

2 eetlepels platte peterselie (fijngehakt)

4 eetlepels Griekse yoghurt

Bereiding:

Pureer met de staafmixer of in de keukenmachine 1 uitgelekte pot geroosterde paprika's (295 g) met 500 ml afgekoelde groentebouillon, 1 teentje knoflook, 1 gesnipperde rode ui, 1 theelepel gemalen komijn en 3 eetlepels extra vierge olijfolie.

Breng op smaak met zout en peper en zet minstens 1 uur in de koelkast om koud te worden. Meng 2 eetlepels fijngehakte platte peterselie door 4 eetlepels Griekse yoghurt. Schenk ter plekke de paprikasoep in 4 glazen of schaaltjes. Schep de peterselieyoghurt op de paprikasoepjes.