**Auberginesoep**

Een lekker, gemakkelijk en snel soepje van aubergines.

Dit heb je nodig:

• 2 aubergines

• 3/4 el. olijfolie

• 1 ui, fijngesnipperd

• 2 teentjes knoflook, fijngehakt

• 1 rode puntpaprika, in blokjes

• 1 liter water

• 1 groentebouillonblokje

• 2 el. verse of gedroogde peterselie

• 1 klontje roomboter/bakboter

En zo maak je het:

Snijd de aubergines in de lengte in plakken, smeer ze in met de olijfolie en bak ze in de grillpan 2 min. per kant.

Smelt de boter in een soeppan en doe er de ui, knoflook en paprika bij. Bak dit zo’n 5 min. Snij de aubergine in blokjes en voeg ze bij de rest. Giet er 1 liter water bij en ook het groente bouillonblokje en breng aan de kook.

Laat dit zo’n 8-10 min. op laag vuur koken.

Pureer de soep en doe er de peterselie bij.

Eet smakelijk!