

# Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

## Rode-paprikasoep met mascarpone en pizzasterren

Wat heb je nodig?

2 plakjes bladerdeeg

1,5 el geraspte belegen kaas

2 tl kruidenmix voor pizza

800 ml rode-paprikasoep met mascarpone

2 takjes basilicum

1 el boter



Hoe maak je het klaar?

Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet de bakplaat in. Maak met het uitsteekvormpje (of met een mes) 4 sterren in het deeg en leg deze op de bakplaat. Strooi de kaas en pizzakruiden over de sterren. Bak de sterren ongeveer 10 minuten. Verwarm de soep al roerend in de pan. Schep de soep in 4 kommen, strooi het basilicum erover en garneer het met de sterren.

Bron: ah.nl

