60 personen

10 [ui](https://www.smulweb.nl/recepten/ui),
20 ([groente](https://www.smulweb.nl/groente)) bouillonblokjes,
1 blikje [ananas](https://www.smulweb.nl/recepten/ananas),
10 halve groene [paprika](https://www.smulweb.nl/recepten/paprika),
1000 gram [prei](https://www.smulweb.nl/recepten/prei),
[ketjap manis](https://www.smulweb.nl/recepten/ketjap%2Bmanis),
1 a 2 eetlepels gembersiroop,
[peper](https://www.smulweb.nl/recepten/peper),
zout

 Bereidingswijze

Snijd de ui in kleine stukjes. Maak van 1 liter water en de bouillonblokjes een fijne bouillon. Snijd de prei in dunne ringetjes. Snijd de paprika in stukjes. Voeg dit samen met de ui toe aan de bouillon, evenals de gembersiroop, ketjap en de ananas met het sap. Breng de soep op smaak met peper en zout. Laat de soep nog even doorkoken.