

POMPOENSOEP met lente-ui en gember



Ingrediënten

- 10 g gember (geschild en in schijfjes)
- bussel lente-ui
- 30 g boter
- 800 g pompoen (geschild en in stukken van 3 cm)
- 2 wortelen (geschild en in stukken van 3 cm)
- 30 g geconcentreerde tomatenpuree
- 2 (groenten)-bouillonblokjes
- 700 g water
- peper en zout

Werkwijze

1. doe de gember en 90 g lente-ui in stukjes in de beker en hak
3 sec / snelheid 8
2. schraap naar beneden, voeg de boter toe en stoof aan
3 min / 120°C / snelheid 1
3. Doe de pompoen en wortelen in de beker en hak
5 sec / snelheid 5
4. Voeg het water, de tomatenpuree en de bouillonblokjes toe en kook
18 min / 100°C / snelheid 1
5. mix de soep (TM5: drijf de snelheid voorzichtig op van 5 naar 10)
1,5 min /blenden/ snelheid 10
6. Kruid af naar smaak met peper en zout.
7. Giet de soep in mooie kommetjes en werk af met gesnipperde lente-uitjes!

Smakelijk!