

POMPOENSOEP



Ingrediënten

- 1 teentje look
- 1 ui
- 10 g olie
- 500 g pompoen
- 1 blik hele tomaten in blik
- 3 (groenten)-bouillonblokjes
- 800 g water
- peper en zout

Werkwijze

1. Pel het teentje look en de ui, doe in de beker en hak
4 sec / snelheid 5
2. schraap naar beneden, voeg de olie toe en stoof aan
3 min / 100°C / snelheid 1
3. Doe de pompoen, tomaten, water en bouillonblokjes in de beker en kook
18 min / 100°C / snelheid 1
4. mix de soep (drijf de snelheid voorzichtig op van 5 naar 10)
1 min / 1-10
5. Kruid af naar smaak met peper en zout.

Smakelijk!